



**MUNICÍPIO DE MOGI MIRIM**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS E LOGÍSTICA**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 012/2026**  
**COMPRASGOV N. 90037**

**GERENCIADOR 986717**  
**MUNICÍPIO DE MOGI MIRIM**

**OBJETO**

**REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA USO NAS UNIDADES ESCOLARES VINCULADAS À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MOGI MIRIM/SP**

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

**15 de maio e 2026 às 09h (horário de Brasília)**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**MENOR PREÇO por GRUPO**

**MODO DE DISPUTA**

**ABERTO E FECHADO**

**PREFERÊNCIA ME/ EPP/ EQUIPARADAS**

**NÃO**

**MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM**

**NÃO**

**PROCESSO N. 001043.000659/2026-70**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 012/2026**

O MUNICÍPIO DE MOGI MIRIM torna público que por meio da Secretaria de Suprimentos e Logística sediada à Rua Dr. José Alves, 129, Centro, torna público que realizará licitação, para registro de preços na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021, do Decreto Municipal n. 9.304, de 11 de junho de 2024 e n. 9.306, de 11 de junho de 2024, disponível em [www.mogimirim.sp.gov.br](http://www.mogimirim.sp.gov.br) - Publicações - Legislações - Decretos, e demais legislações aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## **1. OBJETO**

1.1. O presente Pregão Eletrônico tem por objeto o registro de preços para futuras e eventuais aquisições de hortifrutigranjeiros para uso nas unidades escolares vinculadas à Secretaria de Educação do município de Mogi Mirim/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 47 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

## **2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

- 2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.6.2. sociedades que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 2.6.3. sociedades cooperativas se o objeto versar sobre
- I - Limpeza, asseio, preservação e conservação;
  - II - Limpeza hospitalar;
  - III - Lavanderia, inclusive hospitalar;
  - IV - Segurança, vigilância e portaria;
  - V - Recepção;
  - VI - Nutrição e alimentação;
  - VII - Copeiragem;
  - VIII - Manutenção de prédios, de equipamentos, de veículos e de instalações;
  - IX - Manutenção e conservação de áreas verdes;
  - X - Assessoria de imprensa e de relações públicas;
  - XI - Transporte interno mediante locação de veículos com condutor.
- 2.6.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.6.5. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.6.6. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.6.7. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.8. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.9. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.10. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.11. pessoas físicas;

2.6.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.6.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.5 e 2.6.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11. O disposto nos itens 2.6.5 e 2.6.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.13. A vedação de que trata o item 2.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO**

3.1. O orçamento estimado da presente contratação será de caráter sigiloso.

3.2. Para fins do disposto no item anterior, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas.

3.3. O caráter sigiloso do orçamento estimado para a contratação não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1, 8.2, 8.3 e 8.4 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

4.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

4.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

4.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.8.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.9.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.9.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.9.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.9.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.9.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.9.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.9.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.9.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.10. O licitante deverá declarar em campo próprio no sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de

setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4, 4.8 e 4.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.12. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.13. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.14. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.15. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.15.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.15.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.16.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.16.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.18. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.19. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 5. DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. valor unitário e total do item;

5.1.2. marca;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.



5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição Federal; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO.

5.11. Os custos mínimos relevantes e demais informações referentes aos benefícios trabalhistas encontram-se definidos no Termo de Referência.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa 'aberto', os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa 'aberto e fechado', os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.
- 6.12.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa 'fechado e aberto', poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 2024.

6.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensão e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

6.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação.

6.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

6.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

6.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

6.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.21.4. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.21.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.21.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.23.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

6.23.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

6.24. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.24.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.24.2. empresas brasileiras;

6.24.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.24.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação deverá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.26.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

6.26.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.26.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.26.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.26.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.26.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS;

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP.

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.2.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS e CNEP.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

7.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.7.1. **[indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];**

7.8. Os acordos, dissídios ou convenções coletivas indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado, obedecidos os custos mínimos relevantes fixados pela Administração.

- 7.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.9.1. contiver vícios insanáveis;
  - 7.9.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 7.9.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 7.9.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 7.9.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência/Projeto Básico;
  - 7.9.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.11. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação, que comprove:
- 7.11.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
  - 7.11.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.12. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 7.12.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
  - 7.12.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
  - 7.12.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.13. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.



7.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.14.1. Em se tratando de obras e serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.14.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.14.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.14.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.14.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.15. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.15.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.15.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.16. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto

7.17. Caso o Termo de Referência exija apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

7.18. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.19. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.20. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.21. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.22. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência

7.23. No caso de serviços com dedicação exclusiva de mão-de-obra, o licitante deverá entregar junto com sua proposta de preços, os seguintes documentos:

7.23.1. declaração informando o enquadramento sindical da empresa, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do instrumento coletivo do trabalho em que se baseia sua proposta;

7.23.2. cópia da carta ou registro sindical do sindicato a qual ele declara ser enquadrado, em razão do regramento do enquadramento sindical previsto na CLT ou por força de decisão judicial; e

7.23.3. cópia do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante para a elaboração da planilha de custos e formação de preços que embasam o valor global ofertado; e

7.23.4. declaração de que se responsabiliza nas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual a empresa não tenha sido representada por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, sujeitando a contratada às sanções previstas no art. 156, incisos III e IV, da Lei nº 14.133, de 2021;

7.24. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.

7.25. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

7.26. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.27. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação deve verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

7.28. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.

## 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. A documentação relativa à **habilitação jurídica** consistirá em:

- **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- **Consórcio de empresas:** contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.1.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.1.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.2. A documentação relativa à **regularidade fiscal** consistirá em:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital/Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital/Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.2.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital/Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.2.2. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.2.3. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

- O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e g) A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.3. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá em:

- Licença de funcionamento do estabelecimento expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município, em que estiver instalado.

8.4. A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira** consistirá em:

- Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.4.0.1. Para empresas declaradas como ME ou EPP, comprovar o enquadramento conforme Lei Complementar 123/2006.

8.5. **O licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações** sob pena de desclassificação:

- a) Declaração de fato impeditivo e que cumpre todos os requisitos de habilitação;
- b) Declaração de proteção ao menor e de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) Demais declarações;
- d) Declaração de cumprimento do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, se for o caso.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por Cartório competente, ou mediante publicação em órgão de Imprensa Oficial, ou ainda mediante assinatura por certificado digital ICP-Brasil.

8.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.8. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

8.9. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da

Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.10. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.11. A habilitação poderá, a critério do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação ser verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de

novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

8.15.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame

8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas

8.15.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante

8.15.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública

8.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

8.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1

8.19. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.21. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica através do e-mail [ssq@mogimirim.sp.gov.br](mailto:ssq@mogimirim.sp.gov.br).

9.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

9.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação, nos autos do processo de licitação.

9.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## **10. DOS RECURSOS**

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos;

10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.



10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [https://sei.mogimirim.sp.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=usuario\\_externo\\_logar&acao\\_origem=usuario\\_externo\\_enviar\\_cadastro&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.mogimirim.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&acao_origem=usuario_externo_enviar_cadastro&id_orgao_acesso_externo=0).

## **11. DO TERMO CONTRATUAL OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital ICP-Brasil.

11.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.6. Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

11.8.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## **12. DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO**

### **12.1. Recebimento**

12.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e

fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

12.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

12.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

12.1.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

12.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

12.1.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

12.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **12.2. Liquidação**

12.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e

- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

12.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

12.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.2.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

12.2.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.2.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

12.2.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### 12.3. **Prazo de pagamento**

12.3.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias contados da finalização da liquidação da despesa, para contrato de obras e no 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente para os demais casos.

12.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

### 12.4. **Forma de pagamento**

12.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

12.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

12.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

12.4.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## 12.5. **Cessão de crédito**

12.5.1. Não serão admitidas cessões de crédito não fiduciárias.

## 13. **DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação durante o certame;

13.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

13.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.6. fraudar a licitação

13.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

13.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

#### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão de Contratação.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.mogimirim.sp.gov.br](http://www.mogimirim.sp.gov.br).

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência/Projeto Básico  
Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar
- 14.11.2. ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial
- 14.11.3. ANEXO III - Modelo de Declaração de Fato Impeditivo de Habilitação
- 14.11.4. ANEXO IV - Modelo de Declaração de Proteção ao Menor e Reserva de Cargos
- 14.11.5. ANEXO V - Modelo de Demais Declarações
- 14.11.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração de Atendimento ao art. 4º da Lei n. 14.133/2021
- 14.11.7. ANEXO VII - Modelo de Contrato/Ata de Registro de Preços

Mogi Mirim, 27 de abril de 2026.

JOSELIA ELIETE LONGATTO FUIDIO  
Secretária de Educação

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### TERMO DE REFERÊNCIA (BENS)

Processo nº 001043.000659/2026-70

#### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de hortifrutigranjeiros para uso nas unidades escolares vinculadas à Secretaria de Educação do município de Mogi Mirim/SP, conforme condições estabelecidas neste instrumento.

#### GRUPO 1

| ITEM | DESCRIÇÃO | UN. | QUANT. | QUANT.<br>EST. | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|-----------|-----|--------|----------------|-------------------|----------------|
|------|-----------|-----|--------|----------------|-------------------|----------------|



|   |   |    |       |     |          |          |
|---|---|----|-------|-----|----------|----------|
| 1 | <b>ACELGA TIPO EXTRA</b><br>Deverá ser de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física/mecânica e livre de enfermidade, insetos e sujidades. As folhas não poderão estar manchadas, murchas ou com evidências de podridão. Peso médio da unidade de 800 a 1000g.  | KG | 6.000 | 900 | Sigiloso | Sigiloso |
| 2 | <b>ALFACE CRESPA TIPO EXTRA</b><br>Folha crespa, coloração verde, grau de crocância médio, com peso em torno de 250 a 400g. Não podem conter os seguintes defeitos: manchas de podridão, estarem com as folhas murchas e com evidências de virose. Isento de insetos e sujidades.   | KG | 6.000 | 900 | Sigiloso | Sigiloso |
| 3 | <b>BRÓCOLIS COMUM</b><br>Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição, de apresentação e de boa qualidade   | KG | 1.500 | 225 | Sigiloso | Sigiloso |
| 4 | <b>CHICÓRIA</b><br>Coloração verde-clara, com o centro verde amarelada e peso aproximado de 300g. Não serão aceitos produtos com evidências de podridão, com as folhas amareladas e/ou murchas.   | KG | 1.000 | 150 | Sigiloso | Sigiloso |
| 5 | <b>COUVE FLOR</b><br>De boa qualidade, fresca, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, bem desenvolvidas, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação e coloração uniforme, sem manchas de fungos. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 1.000 | 150 | Sigiloso | Sigiloso |
| 6 | <b>COUVE MANTEIGA</b><br>Formato do limbo orbicular e assimétrico, coloração do limbo verde-clara, coloração do pecíolo verde, coloração da nervura branco esverdeada. Peso maior que 350g. Não serão aceitas couves com folhas amareladas e murchas.   | KG | 2.000 | 300 | Sigiloso | Sigiloso |
| 7 | <b>ESPINAFRE</b><br>Características técnicas: de primeira qualidade, constituídos de folhas na cor verde escuras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos.   | KG | 800   | 120 | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 8  | <b>REPOLHO VERDE</b><br>Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.                       | KG | 12.000 | 1800 | Sigiloso | Sigiloso |
| 9  | <b>RÚCULA</b><br>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.       | KG | 1.000  | 150  | Sigiloso | Sigiloso |
| 10 | <b>ABÓBORA CABOTIAN</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.                         | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 11 | <b>ABÓBORA MADURA</b><br>Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.  | KG | 3.000  | 450  | Sigiloso | Sigiloso |
| 12 | <b>ABOBRINHA BRASILEIRA</b><br>Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. | KG | 10.000 | 1500 | Sigiloso | Sigiloso |
| 13 | <b>ALHO BRASILEIRO</b><br>1º qualidade, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e larvas  | KG | 5.000  | 750  | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 14 | <b>BATATA BAROA</b><br>Mandioquinha extra AAA, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 15 | <b>BATATA DOCE AMARELA</b><br>Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.   | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 16 | <b>BATATA INGLESA</b><br>Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 17 | <b>BETERRABA SEM FOLHAS</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres. | KG | 8.000  | 1200 | Sigiloso | Sigiloso |
| 18 | <b>CARÁ</b><br>De primeira qualidade, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.   | KG | 1.500  | 225  | Sigiloso | Sigiloso |
| 19 | <b>CEBOLA AMARELA</b><br>Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 22.000 | 3300 | Sigiloso | Sigiloso |
| 20 | <b>CENOURA</b><br>Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 15.000 | 2250 | Sigiloso | Sigiloso |
| 21 | <b>CHUCHU</b><br>Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 10.000 | 1500 | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 22 | <b>INHAME</b><br>Inhame de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 2.500  | 375  | Sigiloso | Sigiloso |
| 23 | <b>MANDIOCA BRANCA</b><br>Deverá ser de colheita recente, estar suficientemente desenvolvida com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie, não deverá estar danificada, que afete a aparência. Deverá estar livre de enfermidades, isenta de umidade externa anormal ou qualquer odor ou sabor estranhos. A polpa deverá estar intacta e limpa, com ausência total de sujidades, parasitas e larvas.   | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 24 | <b>PEPINO CAIPIRA</b><br>Limpos, de boa qualidade, sem defeitos; aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.  | KG | 8.000  | 1200 | Sigiloso | Sigiloso |
| 25 | <b>PIMENTÃO VERDE</b><br>De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.  | KG | 1.200  | 180  | Sigiloso | Sigiloso |
| 26 | <b>TOMATE</b><br>tomate tipo salada tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.   | KG | 22.000 | 3300 | Sigiloso | Sigiloso |
| 27 | <b>VAGEM MACARRÃO</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. | KG | 1.500  | 225  | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 28 | <p><b>ABACAXI PÉROLA</b></p> <p>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.</p> | KG | 30.000 | 4500 | Sigiloso | Sigiloso |
| 29 | <p><b>BANANA NANICA</b></p> <p>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>                      | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 30 | <p><b>BANANA PRATA</b></p> <p>De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>   | KG | 60.000 | 9000 | Sigiloso | Sigiloso |
| 31 | <p><b>GOIABA VERMELHA</b></p> <p>Fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>  | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 32 | <p><b>LARANJA LIMA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 33 | <p><b>LARANJA PÊRA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 34 | <p><b>LIMÃO TAHITI</b><br/>De boa qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e intacta.</p>   | KG | 3.000  | 450  | Sigiloso | Sigiloso |
| 35 | <p><b>MAÇÃ FUJI</b><br/>De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e coloração vermelha, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionada em caixa de próprias. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência e qualidade.</p>  | KG | 35.000 | 5250 | Sigiloso | Sigiloso |

|    |   |    |        |      |          |          |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|
| 36 | <b>MAMÃO FORMOSA</b><br>Tipo formosa de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas próprias.   | KG | 35.000 | 5250 | Sigiloso | Sigiloso |
| 37 | <b>MANGA PALMER</b><br>Características técnicas: tipo Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.  | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 38 | <b>MARACUJÁ AZEDO</b><br>Fruto maduro, casca lisa ou levemente enrugada, livre de rachaduras.   | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 39 | <b>MELANCIA REDONDA</b><br>Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 45.000 | 6750 | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 40 | <p><b>MELÃO COMUM</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> | KG | 15.000 | 2250 | Sigiloso | Sigiloso |
| 41 | <p><b>PÊRA WILLIAMS</b><br/>Pêra fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>  | KG | 6.000  | 900  | Sigiloso | Sigiloso |
| 42 | <p><b>TANGERINA MORCOTE</b><br/>Tangerina tipo morcote “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.</p>   | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 43 | <p><b>TANGERINA PONKAN</b><br/>Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.</p>  | KG | 5.000  | 750  | Sigiloso | Sigiloso |
| 44 | <p><b>UVA RUBI</b><br/>Uva de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio.</p>  | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 45 | <p><b>SALSA</b><br/>Salsa in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando folhas viçosas, firmes, de coloração verde intenso, com odor e sabor característicos da variedade.</p>   | KG | 1500   | 225  | Sigiloso | Sigiloso |
| 46 | <p><b>CEBOLINHA</b><br/>Cebolinha in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada (conforme práticas de manipulação), apresentando cor verde viva, firme, intacta e bem desenvolvida.</p>  | KG | 1500   | 225  | Sigiloso | Sigiloso |



|    |   |    |        |      |          |          |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|
| 47 | OVO BRANCO DE GALINHA<br>Classe A, brancos, com identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. | DZ | 35.000 | 5250 | Sigiloso | Sigiloso |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto Municipal n. 9.304, de 11 de junho de 2024.

O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) formalização da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

O fornecimento de bens é enquadrado como continuado considerando a sua natureza, a forma de execução e a necessidade de preservação da continuidade das atividades públicas a que se vincula, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente demanda decorre da necessidade de garantir o fornecimento regular e contínuo de hortifrutigranjeiros destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar da rede municipal de ensino, que atualmente atende aproximadamente 8.000 (oito mil) alunos, distribuídos entre Educação Infantil, Ensino Fundamental I e II, EJA e demais modalidades ofertadas pelo Município.

A alimentação escolar constitui política pública essencial, assegurada constitucionalmente como direito do educando e instrumento de permanência escolar, contribuindo para o desenvolvimento biopsicossocial, melhoria do rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis.

O fornecimento adequado e balanceado de refeições atende às diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que determina a oferta de alimentação nutricionalmente adequada durante o período letivo.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A solução escolhida consiste na aquisição de alimentos tipo hortifrutigranjeiros junto a distribuidores e/ou fabricantes devidamente habilitados, visando o abastecimento do das Unidades Escolares da rede municipal de ensino.

A contratação abrangerá o fornecimento de hortifrutigranjeiros destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando as diretrizes da Lei nº 11.947/2009, as resoluções do FNDE e demais normas sanitárias vigentes, bem como as especificações técnicas definidas no Termo de Referência.

Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade, condições de armazenamento, rotulagem, validade mínima compatível com o consumo estimado, registro nos órgãos competentes quando aplicável, além de estarem em conformidade com as normas da vigilância sanitária.

As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares municipais e assegurando a regularidade da oferta da alimentação escolar aos alunos.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A execução do objeto deverá atender integralmente às normas técnicas, regulamentações e boas práticas aplicáveis, garantindo a conformidade, segurança e qualidade do produto ou serviço contratado. A contratada deverá estar atualizada e observar a legislação vigente e eventuais manuais ou diretrizes específicas que forem indicadas no edital.

##### **Referências Técnicas e Normativas**

A aquisição de hortifrutigranjeiros destinados à alimentação escolar deverá observar integralmente a legislação sanitária, educacional e ambiental vigente, em especial:

- Lei nº 11.947/2009 — que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que regulamentam a execução do PNAE e estabelecem parâmetros nutricionais;
- Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente aquelas relativas às Boas Práticas de Fabricação (BPF), transporte, armazenamento e controle higiênico-sanitário de alimentos;
- Regulamentos do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), no que se refere a produtos de origem animal (SIF, SISP ou SIM);
- Lei nº 8.078/1990;
- Lei nº 12.305/2010 — quanto às obrigações ambientais e logística reversa;
- Lei nº 14.133/2021 — no que se refere aos princípios da contratação pública.

Os gêneros alimentícios do grupo hortifrutigranjeiros deverão atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente à Lei nº 11.947/2009 (Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), à Resolução FNDE nº 06/2020, à Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), à Lei nº 9.972/2000 e ao Decreto nº 6.268/2007, que tratam da classificação e padronização de produtos vegetais, bem como às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA relativas às boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos. Os produtos deverão apresentar características de frescor, integridade, qualidade sanitária e adequação ao consumo humano, livres de sujidades, parasitas ou materiais estranhos.

##### **Requisitos Técnicos Essenciais e Itens de Segurança**

A empresa deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas, além de:

- Ter veículos apropriados em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro (CTB) e obedecendo à Portaria CVS n.º 5/2013, instituída pelo Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, devidamente higienizado e quando necessário climatizados, para transporte de gêneros alimentícios, conforme nossa especificidade;
- Todos os gêneros alimentícios deverão possuir sua respectiva coloração, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, sem alterações de características para consumo. Ademais devem ser isentos de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isentos de sabor e/ou odor estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As unidades vinculadas à Secretaria de Educação,

Os setores responsáveis pelo recebimento, poderão recusar o recebimento e/ou utilização, caso os produtos não estejam em conformidade aos critérios descritos acima, seja por qualidade e/ou por divergência no volume do pedido que está sendo entregue;

A empresa deverá se responsabilizar pelos danos causados diretamente às unidades vinculadas à Secretaria de Educação ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando da execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela Contratante;

Os produtos presentes neste TR serão solicitados de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação.

O licitante deverá também apresentar licença de funcionamento do estabelecimento expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município, em que estiver instalado.

Os itens, aqui apresentados, deverão ser entregues, semanalmente, de uma a duas vezes por semana, geralmente às segundas-feiras, mediante Ordem de Fornecedor da Secretaria de Educação, em até 05 (cinco) dias da data de emissão do pedido, nas unidades descritas neste TR e nas unidades que por necessidade, forem acrescentadas. Em caso de situações emergenciais, devidamente comunicadas à empresa, a entrega deverá acontecer em um prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas.

Em atenção à redação do inciso III do § 1º do art. 18 da Lei n.º 14.133/2021 as especificações dos produtos constantes neste TR não conduzem a uma determinada marca ou fornecedor.

Os padrões de qualidade e rendimento pretendidos na aquisição em apreço resultam de uma avaliação prática dos melhores produtos existentes no mercado e que acabam por possuírem total similaridade entre si, uma vez que se trata de produtos comuns, facilmente encontrados no mercado. Essa avaliação prática resulta da experimentação dos produtos por este e por outros vários órgãos públicos ao longo dos últimos anos. Aliás, vale lembrar que, para cada um dos itens.

O objetivo desta pretensão é a aquisição de produtos com adequados padrões de qualidade e rendimento e, justamente, a obtenção da proposta mais vantajosa para essa Municipalidade, escopo máximo da licitação, atendendo-se aos princípios de regência esculpidos na legislação vigente.

O fornecimento de hortifrutigranjeiros aqui proposto não admitirá sua subcontratação.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

As entregas deverão ser realizadas nas unidades escolares abaixo:

| UNIDADE ESCOLAR                           | ENDEREÇO   |
|---|--|
| APAE                                      | Av. Jacareí, 585 – Mirante – Tel.: 3862-3497                         |
| Casa Criança                              | Rua Marciliano, 159 – Centro – Tel.: 3862-3841                       |
| CEMPI Alcides Hortêncio                   | Rua Belizário Roman de Campos, 159 – Maria Beatriz – Tel.: 3804-9752 |
| CEMPI Cely Abreu Sampaio<br>Amoedo Campos | Rua Antonio Donatti, 137 – Jd. Planalto – Tel.:3804-9751             |
| CEMPI Eugênio Morari                      | Rua Domingos Santos, 125 – Aterrado – Tel.: 3804-9756                |

|   |  |
|---|--|
| CEMPI Fortunata Bertolazzo Albano                                   | Rua Rio de Janeiro, 817 – Santa Cruz – Tel.: 3804-9754                                       |
| CEMPI Maria Aparecida Mariano Todarelli                             | Rua Ewaldo Chabregas, 400 – Parque das Laranjeiras – Tel.: 3806-6368                         |
| CEMPI Maria Bueno de Amoedo Campos                                  | Rua Francisco Dias Reis, 649 – Vila Dias – Tel.: 3804-9753                                   |
| CEMPI Maria de Lourdes Ferraz Guimarães                             | Rua Erico Veríssimo, 565 – Linda Chaib – Tel.: 3805-3421                                     |
| CEMPI Maria Iolanda Posi Donatti                                    | Rua Romeu Albani, 64 – Parque Real – Tel.: 3804-1027   |
| CEMPI Maria José Brandão Bueno                                      | Avenida Luiz Pilla, 1298 – Martim Francisco – Tel.: 3805-1123                                |
| CEMPI Maria Róttoli Mansur  | Rua Estanislau Krol, 161 – Santa Clara – Tel.: 3806-6592                                     |
| CEMPI Michele Lucon   | Rua Sargento José Benedito dos Santos, 80 – SEHAC – Tel.: 3806-5415                          |
| CEMPI Pedagoga Gêssia Cristina Cruz Mazon                           | Rua Dr. Décio Queiroz Telles, 497 – Jd. Paulista – Tel.: 3806-3011                           |
| CEMPI Profª. Dirce Aparecida Januário Lenhari                       | Rua José Mário Barros Milano, 500 – NIAS<br>Ver. Antonio Carlos Guarnieri – Tel.: 3804- 1538 |
| Centro de Convivência Infantil - CCI                                | Rua Francisco Parra Hernandez, 1111 – Jd. Silvânia – Tel.: 3862-2136                         |
| Centro Educacional Ernst Mahle                                      | Agrovila do Assentamento Estadual Vergel, s/nº – Horto Vergel                                |
| EMEB Dona Sinhazinha  | Rua Cientista Albert Sabin, 5 – Nova Mogi Tel.: 3862-1257                                    |
| EMEB Francisco Piccolomini  | Rua João Davoli, 217 – Santa Cruz – Tel.: 3862-5455  |
| EMEB Prefeito Adib Chaib  | Rua Sebastião Milano Sobrinho, 1413 – Jd. Planalto – Tel.: 3804-4618                         |
| EMEB Prof. Alfredo Bérغامo  | Rua Profª. Maria Luiza Costa Camargo, 105 – Jd. Europa – Tel.: 3862-1066                     |
| EMEB Prof. Bráulio José Valentim Unidades I e II no mesmo endereço  | Av. Luís Pilla, 898 – Martim Francisco – Tel.: 3805-1168                                     |
| EMEB Prof. Dr. Geraldo Philomeno Unidades I e II no mesmo endereço  | Rua Stanislau Kroll, s/nº – Jd. Bicentenário – Tel.: 3806-8800                               |
| EMEB Prof. Geraldo Alves Pinheiro                                   | Rua José Vaz de Camargo, s/nº – Linda Chaib – Tel.: 3804-2623                                |
| EMEB Prof. Humberto Brasi   | Rua Prof. Ferreira Lima, s/nº – Jd. Paulista – Tel.: 3805-2611                               |
| EMEB Prof. Jorge Bertolaso Stella Unidades I e II no mesmo endereço | Rua Luís Edne Bueno, s/nº – Parque do Estado II – Tel.: 3806-7551                            |
| EMEB Prof. Nelson Neves de Souza                                    | Rua Francisco Dias Reis, 735 – Vila Dias – Tel.: 3862-6999                                   |
| EMEB Profª. Altair Rosa Corsi Costa                                 | Rua Gastone Lorenzetti, 500 – Parque da Imprensa – Tel.: 3862-9792                           |
| EMEB Profª. Ana Isabel da Costa Ferreira                            | Rua Sargento José Benedito dos Santos, s/nº<br>– SEHAC – Tel.: 3806-8777                     |
| EMEB Profª. Cleusa Marilene Vieira de Mello                         | Rua Sete de Setembro, s/nº – Aterrado – Tel.: 3862-1202                                      |

|   |  |
|---|--|
| EMEB Prof <sup>a</sup> . Edna Fávero Choqueta         | Unidade I – Rua Benedito Cunha Campos, 55 – Jd. Nazareth – Tel.: 3804-3279<br>Unidade II – Rua Sebastião Euzébio de Oliveira, 380 - Jd. Nazareth – Tel.: 3806-1935 |
| EMEB Prof <sup>a</sup> . Helena dos Santos Alves      | Rua Juvenal Toledo, 120 – Maria Beatriz – Tel.: 3862-5070  |
| EMEB Prof <sup>a</sup> . Maria Helena Torezan Gomes   | Rua Anselmo Pieri, s/nº – Parque Real – Tel.: 3862-0713  |
| EMEB Prof <sup>a</sup> . Maria Nilsen Oliveira Leite  | Rua dos Imigrantes, 113 – Tucura – Tel.: 3804-1716   |
| EMEB Prof <sup>a</sup> . Regina Maria Tucci de Campos | Unidade I – Rua Rio de Janeiro, 861 – Santa Cruz – Tel.: 3804-1554<br>Unidade II – Rua Presidente Rodrigues Alves, 26 – Santa Cruz – Tel.: 3804-1554               |
| EMEB Vereadora Terezinha da Silva Oliveira            | Rua Francisco Manera, 323 – Novacoop – Tel.: 3804-1001   |
| Lar Infantil Aninha                                   | Rua Basílio Zorzetto, 55 – Jardim Flamboyant – Tel.: 3862-1838   |
| Instituto Incentivo à Criança e ao Adolescente - ICA  | Avenida Brasília, 350 - Nova Mogi - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3862-3794   |
| Equipotência Entidade Filantrópica e Assistencial     | Rua Nelson Vital do Prado, 108 - Jardim Helena - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3804-1598  |
| Associação Jesuíno Marcos Maguila                     | Rua José Rezende da Mota, 895 - Parque das Laranjeiras - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3815-6090  |
| Educandário Nossa Senhora do Carmo                    | Rua Marciliano, 120 - Centro - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3862-0440  |

Se no decorrer do ano novos pontos de entrega, que não constam no cronograma, forem instituídos, a empresa contratada deverá fazer a entrega sem custos adicionais.

### Condições de entrega

O prazo de entrega dos produtos é de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pelo setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, doravante denominada como “Romaneios de Entrega - Alimentação Escolar”. Em caso de situações emergenciais, devidamente comunicadas à empresa, a entrega deverá acontecer em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas.

O envio arquivo em formato PDF, “Romaneios de Entrega - Alimentação Escolar”, se dará através de comunicação via e-mail, e o seu recebimento deverá ser, obrigatoriamente, confirmado pela empresa contratada, em até 24 (vinte e quatro) horas do seu envio, excluindo-se sábados, domingos, feriados e/ou pontos facultativos, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

Haverá possibilidade de alteração tanto na data do pedido quanto na data da entrega, caso ocorra algum feriado nacional, estadual, municipal ou ponto facultativo.

Não sendo possível a entrega na data designada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 04 (quatro) dias de antecedência, por e-mail, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

## **Condições do transporte**

Sobre as condições do transporte:

- Hortifrutigranjeiros devem ser transportados em veículo apropriado que não comprometa a sua utilização.
- Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser transportados em veículos apropriados, exclusivos ou devidamente adaptados para o transporte de alimentos, em perfeitas condições de higiene e conservação, de modo a não comprometer a qualidade, integridade e segurança sanitária dos produtos.
- Os veículos utilizados deverão estar limpos, livres de sujidades, odores, pragas ou quaisquer materiais que possam contaminar os alimentos, sendo vedado o transporte concomitante com substâncias ou produtos que possam oferecer risco de contaminação.
- Os produtos deverão ser acondicionados de forma adequada, utilizando-se embalagens íntegras, limpas e apropriadas ao tipo de alimento, garantindo proteção contra danos mecânicos, contaminação e deterioração.
- Quando aplicável, deverá ser assegurado o controle de temperatura e ventilação, conforme as características específicas de cada produto, de modo a preservar suas propriedades naturais, qualidade e condições de consumo
- A carga e descarga deverão ser realizadas de maneira higiênica, evitando contato direto com o solo ou superfícies contaminadas, preservando-se as condições sanitárias dos produtos até o momento da entrega.
- O fornecedor será integralmente responsável pelas condições de transporte e acondicionamento dos produtos até a sua entrega no local designado, respondendo por quaisquer danos, perdas ou prejuízos decorrentes de inadequações nesses procedimentos.
- O entregador e o motorista deverão estar com uniforme adequado e limpo.
- Todos os produtos serão descarregados pelos próprios entregadores e deverão ser depositados em local apropriado e destinado ao recebimento, conforme definição em cada ponto de entrega.

## **Critérios de aceitação do objeto**

As condições no modelo de execução do contrato devem ser atendidas durante a vigência contratual.

No ato da entrega, serão observados, no mínimo, os seguintes critérios:

- Integridade física dos produtos;
- Grau de maturação adequado ao consumo;
- Ausência de sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos;
- Ausência de danos mecânicos, deterioração, amassamento ou sinais de apodrecimento;
- Características sensoriais próprias (cor, odor e textura);
- Conformidade com as quantidades solicitadas;
- Condições adequadas de transporte e acondicionamento.
- Serão rejeitados, no todo ou em parte, os produtos que apresentarem:
- Estado de deterioração, putrefação ou início de decomposição;
- Presença de mofo, fungos, odores desagradáveis ou fermentação;
- Danos físicos excessivos, amassamentos ou cortes profundos;
- Grau de maturação inadequado (excessivamente verdes ou passados);
- Contaminação por sujeiras, insetos, larvas ou corpos estranhos;
- Embalagens inadequadas, violadas ou em condições insatisfatórias;
- Transporte realizado em desacordo com as exigências sanitárias;
- Divergência em relação às especificações ou quantidades solicitadas.

Em caso de rejeição dos produtos entregues, por qualidade incondizente com as especificações aqui descritas (nos termos do art. 119, da Lei n.º 14.133/2021):

A contratada deverá proceder à logística reversa para removê-los às suas expensas, no total ou em parte, conforme o caso (art. 119, Lei n.º 14.133/2021);

Havendo tempo hábil para a corrigir, reconstruir ou substituir os alimentos para cumprir os cardápios previstos, a Gerência de Alimentação Escolar poderá requerer a reparação, correção, reconstituição ou substituição dos alimentos, às expensas da contratada, após o informe imediato via telefone, seguido de registro via e-mail.

No momento da entrega, o entregador deverá aguardar a verificação dos produtos pelos funcionários que lhe atender. Todos os produtos serão conferidos o quantitativo deve estar de acordo com descrito na nota fiscal que deverá ser apresentada no momento da entrega.

Os “Romaneios de Entrega - Alimentação Escolar” deverão ser datados, assinados e devidamente identificados pelo profissional que o recebeu ficando o mesmo responsável por atestar no próprio documento a existência de algum item que não se encontre em conformidade com o padrão aceito, seja por quantidade e/ou qualidade. Esta indicação de produto desconforme condicionará a empresa a realizar a devida reposição/troca em um prazo cujo intervalo esteja entre 24 (vinte e quatro) horas e 07 (sete) dias, a combinar com a Gerência de Alimentação Escolar.

As entregas eventualmente não realizadas, bem como as reposições referentes às devoluções, serão informadas de forma documentada pelo Fiscal do contrato, para que a contratada tome as devidas providências nos prazos editalícios.

A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará no prejuízo da execução do serviço. Havendo atrasos, sem a devida e prévia justificativa, o fornecedor estará sujeito à notificação pelo Fiscal do contrato.

A contratante reserva-se ao direito de realizar alterações nos cronogramas de entregas ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda. Para tanto realizará previamente contato com a empresa fornecedora, tanto por telefone quanto por e-mail para ajuste das quantidades, respeitando-se a quantidade licitada de cada produtos.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

As comunicações entre a Gerência de Alimentação Escolar, da Secretaria de Educação, e a empresa

contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, através de e-mail.

A contratante poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

## **Fiscalização**

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor(es) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

O gestor(es) do contrato ficará a encargo do(a) Sr(a) Eduardo Gimenez Maia especialmente designado para este fim.

Constituem atividades a serem exercidas pelo gestor de contratos:

- Acompanhar as contratações a partir da lavratura do ajuste até sua implantação, em se tratando de prestação de serviços ou da entrega de material, no caso de fornecimento parcelado que culmine em instrumento contratual;
- Ter conhecimento da íntegra do contrato firmado, do seu cronograma físico-financeiro, bem como controlar a utilização dos recursos orçamentários destinados ao amparo das despesas dele decorrentes;
- Fazer constar do processo administrativo correspondente as informações e os documentos necessários à formalização do contrato, inclusive quando o seu instrumento for substituído;
- Expedir a ordem de início, no caso de prestação de serviços;
- Encaminhar cópia do contrato firmado, da proposta do contratado, do edital e dos demais documentos pertinentes ao fiscal do contrato, para subsidiar o exercício da respectiva fiscalização;
- Verificar, com base na legislação vigente, a regularidade da documentação necessária à formalização do contrato, bem como mantê-la atualizada, nos termos da lei e do contrato;
- Atuar conjuntamente com o fiscal do contrato, verificando a existência de adequado acompanhamento à execução do ajuste;
- Manter o controle de todos os prazos relacionados aos contratos e informar à autoridade competente a necessidade de prorrogação contratual ou de realização de nova contratação, conforme o caso;
- Manter o controle do prazo de vigência e da atualização do valor da garantia contratual, procedendo, em tempo hábil, ao encaminhamento necessário à sua substituição e/ou reforço ou prorrogação do prazo de sua vigência, quando for o caso;
- Dar início aos procedimentos para a prorrogação dos contratos com a antecedência necessária, levando em conta as informações prestadas pela unidade demandante do serviço e pelo fiscal do contrato, os preços de mercado e demais elementos que auxiliem na identificação da proposta mais vantajosa para a Administração;
- Verificar a documentação necessária ao pagamento, encaminhada pelo fiscal do contrato;
- Verificada a existência de qualquer infração contratual, apontada pelo fiscal, relatar os fatos e iniciar o procedimento de proposta de aplicação de penalidade, nos termos previstos no instrumento contratual, bem como informar, com a devida justificativa técnica, às autoridades responsáveis, os fatos que ensejam a aplicação de sanções administrativas em face da inexecução parcial ou total do contrato, observada a legislação vigente;



- Apurar situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, ao tomar conhecimento dela por qualquer meio, independentemente de ação judicial, e adotar, garantido o contraditório e a ampla defesa, as providências previstas em lei e no contrato;
- Executar as atividades inerentes à completa gestão do contrato firmado, inclusive no que se refere à manutenção das condições de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da contratada, atualizando-as sempre que necessário;
- Emitir declarações, certidões e atestados de capacidade técnica em relação à execução dos serviços e aquisições contratados, ouvido o fiscal do contrato;
- Repassar as informações sobre vigência e necessidade de prorrogação do ajuste para a área responsável pelo Plano de Contratações Anual;
- Exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

### **Fiscalização Técnica**

O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

Constituem atividades a serem exercidas pelo fiscal de contrato:

- Acompanhar e registrar as ocorrências relativas à execução contratual, informando ao gestor de contratos aquelas que podem resultar na execução dos serviços e obras ou na entrega de material de forma diversa do objeto contratual, tomando as providências necessárias à regularização, por parte da contratada, das faltas ou defeitos observados;
- Recepcionar da contratada, devidamente protocolados, os documentos necessários ao pagamento, previstos no termo de contrato, conferi-los e encaminhá-los ao gestor de contratos;
- Verificar se o prazo de entrega, as quantidades e a qualidade dos serviços, das obras ou do material encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual, atestar a respectiva nota fiscal ou fatura e encaminhá-la ao gestor de contratos;
- Manifestar-se formalmente, quando consultado, sobre a prorrogação, rescisão ou qualquer outra providência que deva ser tomada com relação ao contrato que fiscaliza;
- Consultar a unidade demandante dos serviços, obras ou materiais sobre a necessidade de acréscimos ou supressões no objeto do contrato, se detectar algo que possa sugerir a adoção de tais providências;
- Propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;
- Exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

### **São obrigações do Contratante:**

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas.
- Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

- Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
  - A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### São obrigações do Contratado:

- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.
- Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
  - prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
  - certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
  - certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
  - Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e
  - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as

obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

- Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente.
- Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

O não cumprimento das condições estipuladas neste termo sujeita os contratantes às sanções e penalidades previstas na Lei n. 14.133/21, assegurados os direitos à ampla defesa e contraditório.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

### **Recebimento**

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **Liquidação**

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias contados da finalização da liquidação da despesa, para contrato de obras e no 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente para os demais casos.

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

### **Forma de pagamento**

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## Cessão de crédito

Não serão admitidas cessões de crédito não fiduciárias.

## 8. CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade *PREGÃO*, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo *MENOR PREÇO*

### Forma de fornecimento

O fornecimento do objeto será parcelado.

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### Habilitação jurídica

- **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### Habilitação fiscal, social e trabalhista

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas,

conforme o caso;

- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e g) A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## **Qualificação Técnica**

- Licença de funcionamento do estabelecimento expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município, em que estiver instalado.

## QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA

- Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

## 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para execução do objeto será (ão) onerada (s) a (s) dotação (ões) orçamentária (s):

| Dotação | Programa de Trabalho  | Código Orçamentário | Fonte de Recurso |
|---------|-----------------------|---------------------|------------------|
| 265     | 014312.1236110152.055 | 33903000            | 01               |
| 266     | 014312.1236110152.055 | 33903000            | 05               |
| 267     | 014312.1236110152.055 | 33903000            | 05               |
| 1050    | 014312.1236110152.055 | 33903000            | 95               |

## 11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Serão aplicadas ao Contratante que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c e d do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas e, f, g e h do subitem acima, bem como nas alíneas b, c e d, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
- Multa:
  - Moratória, para as infrações descritas no item d, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias
  - Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
    - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
  - Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas **e** a **h** de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea **c**, de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, para a infração descrita acima na alínea **b**, de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea d, de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, para a infração descrita acima na alínea **a**, de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação

A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº

14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

Na aplicação das sanções serão considerados:

- a natureza e a gravidade da infração cometida;
- as peculiaridades do caso concreto;
- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- os danos que dela provierem para o Contratante; e
- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **12. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO**

## APÊNDICE

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 001043.000659/2026-70

#### INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar, doravante chamado ETP caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento do procedimento licitatório que deve preceder as contratações da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Mogi Mirim, é elaborado em atendimento às disposições contidas na Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021 e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

A elaboração do ETP busca aprofundar o conhecimento sobre o problema a ser resolvido para que então seja definida a solução mais adequada às necessidades da administração considerando o interesse público, os objetivos estratégicos da instituição e as opções do mercado, avaliando a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental de se realizar a determinada contratação.

Este ETP considera ainda os impactos trienais da contratação, conforme art. 16, I da Lei de Responsabilidade Fiscal, e a aderência aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da ONU, conforme vinculação estratégica do município.

#### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021

A presente demanda decorre da necessidade de garantir o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar da rede municipal de ensino, que atualmente atende aproximadamente **8.000 (oito mil) alunos**, distribuídos entre Educação Infantil, Ensino Fundamental I e II, EJA e demais modalidades ofertadas pelo Município.

A alimentação escolar constitui política pública essencial, assegurada constitucionalmente como direito do educando e instrumento de permanência escolar, contribuindo para o desenvolvimento biopsicossocial, melhoria do rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis.

O fornecimento adequado e balanceado de refeições atende às diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que determina a oferta de alimentação nutricionalmente adequada durante o período letivo.

A presente contratação tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de hortifrutigranjeiros, destinados à execução da alimentação escolar nas unidades da rede municipal de ensino, com atendimento estimado de aproximadamente 8.000 (oito mil) alunos, abrangendo Educação Infantil, Ensino Fundamental e demais modalidades ofertadas pelo Município, conforme especificações, quantitativos estimados e diretrizes técnicas constantes no Termo de Referência e demais documentos

que integram o procedimento.

O objeto abrange o fornecimento contínuo e sob demanda de alimentos, hortifrutigranjeiros e demais insumos necessários à preparação das refeições escolares, incluindo entrega nas unidades indicadas pela Administração, observância às normas sanitárias vigentes, padrões de qualidade, prazos de validade compatíveis e atendimento às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O cenário atual caracteriza-se pela necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar durante todo o período letivo, considerando o encerramento da vigência da contratação anterior em 17/08/2026 e a impossibilidade de formação de estoque suficiente para suprir integralmente a demanda anual sem nova contratação. Soma-se a isso a variação no consumo em razão de fatores como número de matrículas, sazonalidade de determinados gêneros alimentícios e ajustes periódicos de cardápio, o que exige mecanismo contratual que proporcione flexibilidade e eficiência na gestão dos quantitativos.

Essa condição impacta diretamente os alunos da rede municipal de ensino, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, uma vez que a alimentação escolar constitui importante instrumento de garantia de segurança alimentar e nutricional. A eventual interrupção ou fornecimento inadequado comprometeria a permanência dos estudantes nas unidades escolares, o desenvolvimento físico e cognitivo, o rendimento acadêmico e o cumprimento das obrigações legais do Município quanto à oferta de alimentação escolar adequada.

Diante desse contexto, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se medida adequada, pois possibilita contratações futuras conforme a necessidade administrativa, assegurando economicidade, planejamento eficiente, continuidade do serviço público e melhor gestão dos recursos orçamentários, evitando tanto o desabastecimento quanto a aquisição excessiva de itens com risco de perda por vencimento.

A necessidade da contratação decorre do dever legal e institucional do Município, através da Secretaria de Educação de garantir a oferta regular de alimentação escolar adequada e nutricionalmente balanceada aos alunos da rede pública municipal de ensino, em observância aos princípios constitucionais da Administração Pública (art. 37 da CF/88) e às demais legislações aplicáveis, como a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, a Lei nº 14.133/2021, bem como a Lei Orgânica do Município de Mogi Mirim e as resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

A execução deste objeto está alinhada aos instrumentos de planejamento e gestão governamental, incluindo o Plano Plurianual (PPA), a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e a Lei Orçamentária Anual (LOA), conforme exigência do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, além de estar prevista em Plano Municipal de Educação de Mogi Mirim/SP.

Ressalta-se que a não realização da contratação acarretará interrupção no fornecimento da alimentação escolar, comprometimento da segurança alimentar e nutricional dos alunos, possível descumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), prejuízos ao rendimento escolar, risco de evasão e eventual responsabilização administrativa do Município, gerando impactos negativos de ordem social, econômica e administrativa.

A não execução da contratação implicará:

- Descontinuidade da oferta de merenda escolar — interrupção de serviço público essencial, comprometendo o atendimento diário aos alunos da rede municipal de ensino.

- Necessidade de contratações emergenciais e aumento de custos públicos — risco de aquisições com menor planejamento, preços menos vantajosos e possível prejuízo ao erário.
- Descumprimento das diretrizes nutricionais e metas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) — comprometendo o cumprimento das exigências legais quanto à oferta de alimentação adequada e balanceada durante o período letivo.
- Prejuízos à segurança alimentar e à saúde dos estudantes — impacto direto no desenvolvimento físico, cognitivo e no rendimento escolar, especialmente de alunos em situação de vulnerabilidade social.

### **Justificativa da Classificação do Objeto**

O objeto é classificado como bem de consumo comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, considerando que se trata da aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência.

Os itens a serem adquiridos — hortifrutigranjeiros — possuem especificações usuais de mercado, amplamente comercializados por diversos fornecedores, sendo possível estabelecer critérios claros quanto à composição, tipo, peso, embalagem, validade, condições de transporte e armazenamento, bem como exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Não se trata de serviço técnico especializado nem de objeto que envolva atividade de natureza predominantemente intelectual ou solução técnica singular, mas sim de bens padronizados, comparáveis entre si, permitindo julgamento por critérios objetivos.

Dessa forma, a contratação enquadra-se como aquisição de bens de consumo comum, apta à realização por meio de procedimento licitatório compatível com essa natureza, inclusive pelo Sistema de Registro de Preços, quando justificado pela Administração.

### **Do caráter continuado do Objeto**

O objeto em análise apresenta caráter continuado, considerando a sua natureza, a forma de execução e a necessidade de preservação da continuidade das atividades públicas a que se vincula.

#### **BEM COMUM**

O fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar possui caráter continuado, pois se trata de insumos essenciais para a manutenção regular das atividades da rede municipal de ensino. A merenda escolar é ofertada diariamente durante o período letivo, atendendo aproximadamente 8.000 alunos, constituindo política pública permanente vinculada ao direito social à educação e à alimentação.

A descontinuidade no fornecimento compromete diretamente a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, impacta o rendimento escolar, pode aumentar os índices de evasão e configura descumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009.

Por essa razão, a contratação deve prever fornecimento parcelado, com entregas periódicas e programadas ao longo do exercício, assegurando a regularidade do abastecimento das unidades escolares, a adequada execução dos cardápios elaborados por profissional habilitado e a continuidade de serviço público essencial, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

### **Justificativa da Modalidade Licitatória**

Considerando a natureza e a complexidade do objeto, adota-se a modalidade Pregão, nos termos do art.

A presente contratação tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, visando atender aproximadamente 8.000 alunos durante o período letivo.

Os itens a serem adquiridos — hortifrutigranjeiros — são classificados como bens de consumo comuns, pois possuem especificações técnicas objetivamente definidas, padrões de qualidade usuais de mercado e ampla oferta por diversos fornecedores, permitindo julgamento por critérios objetivos.

A necessidade decorre do dever legal do Município de garantir alimentação escolar adequada e nutricionalmente balanceada aos alunos da rede pública, em conformidade com o direito social à educação e à alimentação, previsto na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, bem como com a Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A não realização da contratação acarretará risco de desabastecimento das unidades escolares, interrupção da oferta de merenda, prejuízo à segurança alimentar dos estudantes, possível aumento da evasão escolar e descumprimento das diretrizes do PNAE, com potencial responsabilização administrativa da gestão municipal.

A despesa encontra-se prevista no Plano Plurianual (PPA), na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e na Lei Orçamentária Anual (LOA), conforme determina o art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

A adoção da modalidade Pregão justifica-se pelo enquadramento do objeto como bem comum, sendo esta a modalidade adequada para aquisição de bens e serviços comuns, assegurando maior competitividade, celeridade processual, economicidade e observância aos princípios da eficiência e do interesse público.

## **2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

- Inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

A presente contratação está alinhada com o planejamento da Secretaria de Educação como se identifica na previsão no Plano de Contratações Anual no mês de Abril.

## **3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021

A execução do objeto deverá atender integralmente às normas técnicas, regulamentações e boas práticas aplicáveis, garantindo a conformidade, segurança e qualidade do produto ou serviço contratado. A contratada deverá estar atualizada e observar a legislação vigente e eventuais manuais ou diretrizes específicas que forem indicadas no edital.

### **Referências Técnicas e Normativas**

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar deverá observar integralmente a legislação sanitária, educacional e ambiental vigente, em especial:

- Lei nº 11.947/2009 — que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que regulamentam a

execução do PNAE e estabelecem parâmetros nutricionais;

- Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente aquelas relativas às Boas Práticas de Fabricação (BPF), transporte, armazenamento e controle higiênico-sanitário de alimentos;
- Regulamentos do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), no que se refere a produtos de origem animal (SIF, SISP ou SIM);
- Lei nº 8.078/1990;
- Lei nº 12.305/2010 — quanto às obrigações ambientais e logística reversa;
- Lei nº 14.133/2021 — no que se refere aos princípios da contratação pública.

Os gêneros alimentícios do grupo hortifrutigranjeiros deverão atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente à Lei nº 11.947/2009 (Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), à Resolução FNDE nº 06/2020, à Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), à Lei nº 9.972/2000 e ao Decreto nº 6.268/2007, que tratam da classificação e padronização de produtos vegetais, bem como às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA relativas às boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos. Os produtos deverão apresentar características de frescor, integridade, qualidade sanitária e adequação ao consumo humano, livres de sujidades, parasitas ou materiais estranhos.

### **Requisitos Técnicos Essenciais e Itens de Segurança**

- Os gêneros alimentícios deverão atender rigorosamente às especificações constantes no Termo de Referência e nos cardápios elaborados por nutricionista responsável técnica, observando padrões de qualidade, valor nutricional, composição, peso líquido, rendimento e características sensoriais adequadas ao público escolar;
- Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o cronograma de consumo, não sendo aceitos itens com validade inferior a 75% do prazo total na data da entrega, salvo justificativa técnica formal;
- Produtos de origem animal deverão possuir registro e inspeção sanitária oficial (SIF, SISP ou SIM), conforme legislação aplicável;
- As embalagens deverão estar íntegras, lacradas, sem amassados, estufamentos, rasgos ou violação, contendo rotulagem obrigatória com identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, validade, identificação do fabricante, CNPJ e registro sanitário quando exigido;
- O transporte deverá ser realizado em veículos adequados, higienizados, protegidos contra intempéries, com controle de temperatura quando se tratar de produtos refrigerados ou congelados, garantindo a manutenção da cadeia fria;
- A contratada deverá comprovar adoção de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação, podendo ser exigido Alvará Sanitário vigente, Manual de Boas Práticas e, quando aplicável, certificados de controle de qualidade;
- A entrega deverá ocorrer nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, nos prazos estabelecidos e posteriormente entrega na Secretária de Educação da Nota Fiscal junto dos Romaneios assinados pelos servidores responsáveis pelo recebimento dos produtos em cada unidade escolar, a nota fiscal também deverá ser encaminhada por e-mail através de endereço fornecido pelo setor de alimentação escolar.

| <b>UNIDADE ESCOLAR</b>  | <b>ENDEREÇO</b>  |
|-------------------------|--|
| APAE                    | Av. Jacareí, 585 – Mirante – Tel.: 3862-3497                         |
| Casa Criança            | Rua Marciliano, 159 – Centro – Tel.: 3862-3841                       |
| CEMPI Alcides Hortêncio | Rua Belizário Roman de Campos, 159 – Maria Beatriz – Tel.: 3804-9752 |

|  |  |
|--|--|
| CEMPI Cely Abreu Sampaio<br>Amoedo Campos                          | Rua Antonio Donatti, 137 – Jd. Planalto – Tel.:3804-9751                                     |
| CEMPI Eugênio Morari   | Rua Domingos Santos, 125 – Aterrado – Tel.: 3804-9756  |
| CEMPI Fortunata Bertolazzo<br>Albano                               | Rua Rio de Janeiro, 817 – Santa Cruz – Tel.: 3804-9754                                       |
| CEMPI Maria Aparecida Mariano<br>Todarelli                         | Rua Ewaldo Chabregas, 400 – Parque das Laranjeiras – Tel.: 3806-6368                         |
| CEMPI Maria Bueno de Amoedo Campos                                 | Rua Francisco Dias Reis, 649 – Vila Dias – Tel.: 3804-9753                                   |
| CEMPI Maria de Lourdes Ferraz<br>Guimarães                         | Rua Erico Veríssimo, 565 – Linda Chaib – Tel.: 3805-3421                                     |
| CEMPI Maria Iolanda Posi Donatti                                   | Rua Romeu Albani, 64 – Parque Real – Tel.: 3804-1027   |
| CEMPI Maria José Brandão Bueno                                     | Avenida Luiz Pilla, 1298 – Martim Francisco – Tel.: 3805-1123                                |
| CEMPI Maria Róttoli Mansur   | Rua Estanislau Krol, 161 – Santa Clara – Tel.: 3806-6592                                     |
| CEMPI Michele Lucon  | Rua Sargento José Benedito dos Santos, 80 – SEHAC – Tel.: 3806-5415                          |
| CEMPI Pedagoga Gêssia Cristina Cruz Mazon                          | Rua Dr. Décio Queiroz Telles, 497 – Jd. Paulista – Tel.: 3806-3011                           |
| CEMPI Profª. Dirce Aparecida Januário Lenhari                      | Rua José Mário Barros Milano, 500 – NIAS<br>Ver. Antonio Carlos Guarnieri – Tel.: 3804- 1538 |
| Centro de Convivência Infantil - CCI                               | Rua Francisco Parra Hernandez, 1111 – Jd. Silvânia – Tel.: 3862-2136                         |
| Centro Educacional Ernst Mahle                                     | Agrovila do Assentamento Estadual Vergel, s/nº – Horto Vergel                                |
| EMEB Dona Sinhazinha   | Rua Cientista Albert Sabin, 5 – Nova Mogi Tel.: 3862-1257                                    |
| EMEB Francisco Piccolomini   | Rua João Davoli, 217 – Santa Cruz – Tel.: 3862-5455  |
| EMEB Prefeito Adib Chaib   | Rua Sebastião Milano Sobrinho, 1413 – Jd. Planalto – Tel.: 3804-4618                         |
| EMEB Prof. Alfredo Bérghamo  | Rua Profª. Maria Luiza Costa Camargo, 105 – Jd. Europa – Tel.: 3862-1066                     |
| EMEB Prof. Bráulio José Valentim Unidades I e II no mesmo endereço | Av. Luís Pilla, 898 – Martim Francisco – Tel.: 3805-1168                                     |
| EMEB Prof. Dr. Geraldo Philomeno Unidades I e II no mesmo endereço | Rua Stanislau Kroll, s/nº – Jd. Bicentenário – Tel.: 3806-8800                               |



|  |  |
|--|--|
| EMEB Prof. Geraldo Alves Pinheiro                                      | Rua José Vaz de Camargo, s/nº – Linda Chaib –Tel.: 3804-2623   |
| EMEB Prof. Humberto Brasi  | Rua Prof. Ferreira Lima, s/nº – Jd. Paulista – Tel.: 3805-2611   |
| EMEB Prof. Jorge Bertolaso Stella<br>Unidades I e II no mesmo endereço | Rua Luís Edne Bueno, s/nº – Parque do Estado II – Tel.: 3806-7551  |
| EMEB Prof. Nelson Neves de Souza                                       | Rua Francisco Dias Reis, 735 – Vila Dias – Tel.: 3862-6999   |
| EMEB Profª. Altair Rosa Corsi Costa                                    | Rua Gastone Lorenzetti, 500 – Parque da Imprensa – Tel.: 3862-9792   |
| EMEB Profª. Ana Isabel da Costa Ferreira                               | Rua Sargento José Benedito dos Santos, s/nº – SEHAC – Tel.: 3806-8777  |
| EMEB Profª. Cleusa Marilene Vieira de Mello                            | Rua Sete de Setembro, s/nº – Aterrado – Tel.: 3862-1202  |
| EMEB Profª. Edna Fávero Choqueta                                       | Unidade I – Rua Benedito Cunha Campos, 55 – Jd. Nazareth – Tel.: 3804-3279<br>Unidade II – Rua Sebastião Euzébio de Oliveira, 380 - Jd. Nazareth – Tel.: 3806-1935 |
| EMEB Profª. Helena dos Santos Alves                                    | Rua Juvenal Toledo, 120 – Maria Beatriz – Tel.: 3862-5070  |
| EMEB Profª. Maria Helena Torezan Gomes                                 | Rua Anselmo Pieri, s/nº – Parque Real – Tel.: 3862-0713  |
| EMEB Profª. Maria Nilsen Oliveira Leite                                | Rua dos Imigrantes, 113 – Tucura – Tel.: 3804-1716   |
| EMEB Profª. Regina Maria Tucci de Campos                               | Unidade I – Rua Rio de Janeiro, 861 – Santa Cruz – Tel.: 3804-1554<br>Unidade II – Rua Presidente Rodrigues Alves, 26 – Santa Cruz – Tel.: 3804-1554               |
| EMEB Vereadora Terezinha da Silva Oliveira                             | Rua Francisco Manera, 323 – Novacoop – Tel.: 3804-1001   |
| Lar Infantil Aninha  | Rua Basílio Zorzetto, 55 – Jardim Flamboyant – Tel.: 3862-1838   |
| Instituto Incentivo à Criança e ao Adolescente - ICA                   | Avenida Brasília, 350 - Nova Mogi - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3862-3794   |
| Equipotência Entidade Filantrópica e Assistencial                      | Rua Nelson Vital do Prado, 108 - Jardim Helena - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3804-1598  |
| Associação Jesuíno Marcos Maguila                                      | Rua José Rezende da Mota, 895 - Parque das Laranjeiras - Mogi Mirim/SP Tel.: 3815-6090   |
| Educandário Nossa Senhora do Carmo                                     | Rua Marciliano, 120 - Centro - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3862-0440  |

- Produtos em desacordo com as especificações, deteriorados, com indícios de contaminação ou fora dos padrões estabelecidos poderão ser recusados pela fiscalização, devendo ser substituídos no prazo máximo estipulado, sem ônus para a Administração.

### **Critérios de Sustentabilidade**

Em observância ao art. 25 da Lei nº 14.133/2021:

- Preferência por embalagens recicláveis, biodegradáveis ou com menor impacto ambiental;
- Incentivo à aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar, conforme percentual mínimo exigido pelo PNAE;
- Planejamento de entregas parceladas para evitar desperdícios e perdas por vencimento;
- Redução do uso de materiais descartáveis e estímulo ao uso de embalagens retornáveis no transporte.

### **Subcontratação**

Não será permitida a subcontratação integral do objeto, considerando a necessidade de responsabilização direta da contratada quanto à qualidade, regularidade sanitária, transporte e segurança dos alimentos fornecidos, admitindo-se apenas atividades acessórias, desde que previamente autorizadas e sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada.

### **Garantia da Contratação**

Não haverá exigência de garantia contratual prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bem de consumo comum, com pagamento condicionado à entrega e aceite definitivo dos produtos, sendo o risco contratual mitigado pela fiscalização contínua e possibilidade de recusa dos itens em desconformidade.

### **Vistoria**

Não será necessária vistoria prévia, considerando que o objeto consiste no fornecimento de bens com especificações técnicas previamente definidas.

Condições para Início e Execução do Fornecimento

- As entregas ocorrerão após o envio dos romaneios pelo Setor de Alimentação escolar e deverão seguir as datas estipuladas nos romaneios.
- A contratada deverá manter regularidade fiscal, trabalhista e sanitária durante toda a vigência contratual;
- A fiscalização será realizada por servidor designado e/ou nutricionista responsável técnica;
- Eventuais substituições por vício, deterioração ou desconformidade deverão ocorrer imediatamente, sem ônus para a Administração;
- A contratada responderá civil, administrativa e sanitariamente por eventuais danos decorrentes de falhas na qualidade ou segurança dos alimentos fornecidos.

## **4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

- Inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|-----------|---------|------------|
|------|-----------|---------|------------|

|    |   |    |        |
|----|---|----|--------|
| 01 | <p><b>ACELGA TIPO EXTRA</b></p> <p>Deverá ser de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física/mecânica e livre de enfermidade, insetos e sujidades. As folhas não poderão estar manchadas, murchas ou com evidências de podridão. Peso médio da unidade de 800 a 1000g. "</p>   | KG | 6.000  |
| 02 | <p><b>ALFACE CRESPA TIPO EXTRA</b></p> <p>Folha crespa, coloração verde, grau de crocância médio, com peso em torno de 250 a 400g. Não podem conter os seguintes defeitos: manchas de podridão, estarem com as folhas murchas e com evidências de virose. Isento de insetos e sujidades. "</p>  | KG | 6.000  |
| 03 | <p><b>BRÓCOLIS COMUM</b></p> <p>Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição, de apresentação e de boa qualidade"</p>   | KG | 1.500  |
| 04 | <p><b>CHICÓRIA</b></p> <p>Coloração verde-clara, com o centro verde amarelada e peso aproximado de 300g. Não serão aceitos produtos com evidências de podridão, com as folhas amareladas e/ou murchas. "</p>  | KG | 1.000  |
| 05 | <p><b>COUVE FLOR</b></p> <p>De boa qualidade, fresca, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, bem desenvolvidas, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação e coloração uniforme, sem manchas de fungos. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte."</p>               | KG | 1.000  |
| 06 | <p><b>COUVE MANTEIGA</b></p> <p>Formato do limbo orbicular e assimétrico, coloração do limbo verde-clara, coloração do pecíolo verde, coloração da nervura branco esverdeada. Peso maior que 350g. Não serão aceitas couves com folhas amareladas e murchas. "</p>  | KG | 2.000  |
| 07 | <p><b>ESPINAFRE</b></p> <p>Características técnicas: de primeira qualidade, constituídos de folhas na cor verde escuras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos. "</p>  | KG | 800    |
| 08 | <p><b>REPOLHO VERDE</b></p> <p>Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. "</p>                 | KG | 12.000 |
| 09 | <p><b>RÚCULA</b></p> <p>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. "</p> | KG | 1.000  |

|    |  |    |        |
|----|--|----|--------|
| 10 | <b>ABOBORA CABOTIAN</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. "                         | KG | 2.000  |
| 11 | <b>ABOBORA MADURA</b><br>Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. "  | KG | 3.000  |
| 12 | <b>ABOBRINHA BRASILEIRA</b><br>Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. " | KG | 10.000 |
| 13 | <b>ALHO BRASILEIRO</b><br>1º qualidade, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e larvas"   | KG | 5.000  |
| 14 | <b>BATATA BAROA</b><br>Mandioquinha extra AAA, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida. "   | KG | 2.000  |
| 15 | <b>BATATA DOCE AMARELA</b><br>Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. "   | KG | 2.000  |
| 16 | <b>BATATA INGLESA</b><br>Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida."  | KG | 25.000 |
| 17 | <b>BETERRABA SEM FOLHAS</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres. "            | KG | 8.000  |
| 18 | <b>CARA</b><br>De primeira qualidade, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte."  | KG | 1.500  |

|    |  |    |        |
|----|--|----|--------|
| 19 | <b>CEBOLA AMARELA</b><br>Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. "   | KG | 22.000 |
| 20 | <b>CENOURA</b><br>Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 15.000 |
| 21 | <b>CHUCHU</b><br>Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. "   | KG | 10.000 |
| 22 | <b>INHAME</b><br>Inhame de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. "   | KG | 2.500  |
| 23 | <b>MANDIOCA BRANCA</b><br>Deverá ser de colheita recente, estar suficientemente desenvolvida com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie, não deverá estar danificada, que afete a aparência. Deverá estar livre de enfermidades, isenta de umidade externa anormal ou qualquer odor ou sabor estranhos. A polpa deverá estar intacta e limpa, com ausência total de sujidades, parasitas e larvas.   | KG | 4.000  |
| 24 | <b>PEPINO CAIPIRA</b><br>Limpos, de boa qualidade, sem defeitos; aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.  | KG | 8.000  |
| 25 | <b>PIMENTÃO VERDE</b><br>De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.  | KG | 1.200  |
| 26 | <b>TOMATE</b><br>tomate tipo salada tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.   | KG | 22.000 |
| 27 | <b>VAGEM MACARRÃO</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. | KG | 1.500  |

|    |  |    |        |
|----|--|----|--------|
| 28 | <p><b>ABACAXI PÉROLA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.</p>         | KG | 30.000 |
| 29 | <p><b>BANANA NANICA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>                              | KG | 25.000 |
| 30 | <p><b>BANANA PRATA</b><br/>De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>  | KG | 60.000 |
| 31 | <p><b>GOIABA VERMELHA</b><br/>Fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>   | KG | 4.000  |
| 32 | <p><b>LARANJA LIMA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 |
| 33 | <p><b>LARANJA PÊRA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 |

|    |  |    |        |
|----|--|----|--------|
| 34 | <b>LIMÃO TAHITI</b><br>De boa qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e intacta.   | KG | 3.000  |
| 35 | <b>MAÇÃ FUJI</b><br>De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e coloração vermelha, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionada em caixa de próprias. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência e qualidade.  | KG | 35.000 |
| 36 | <b>MAMÃO FORMOSA</b><br>Tipo formosa de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas próprias.  | KG | 35.000 |
| 37 | <b>MANGA PALMER</b><br>Características técnicas: tipo Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.   | KG | 4.000  |
| 38 | <b>MARACUJÁ AZEDO</b><br>Fruto maduro, casca lisa ou levemente enrugada, livre de rachaduras.  | KG | 4.000  |
| 39 | <b>MELANCIA REDONDA</b><br>Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 45.000 |
| 40 | <b>MELÃO COMUM</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.                               | KG | 15.000 |

|    |   |    |        |
|----|---|----|--------|
| 41 | <b>PÊRA WILLIAMS</b><br>Pêra fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 6.000  |
| 42 | <b>TANGERINA MORCOTE</b><br>Tangerina tipo morcote “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.  | KG | 4.000  |
| 43 | <b>TANGERINA PONKAN</b><br>Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.   | KG | 5.000  |
| 44 | <b>UVA RUBI</b><br>Uva de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio.   | KG | 2.000  |
| 45 | <b>SALSA</b><br>Salsa in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando folhas viçosas, firmes, de coloração verde intenso, com odor e sabor característicos da variedade.  | KG | 1500   |
| 46 | <b>CEBOLINHA</b><br>Cebolinha in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada (conforme práticas de manipulação), apresentando cor verde viva, firme, intacta e bem desenvolvida.   | KG | 1500   |
| 47 | <b>OVO BRANCO DE GALINHA</b><br>Classe A, brancos, com identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.  | DZ | 35.000 |

A estimativa de uso é de 47 itens para o período de 12 meses, este quantitativo foi obtido através do levantamento de contratações anteriores e tem como base os seguintes documentos Ata de Registro de Preços 2025/000135. Foi levado em conta também a variância de alunos na rede municipal de ensino.

## 5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

- Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021

### Alternativas Identificadas

- Execução direta pela Administração: produção/manipulação dentro dos ambientes gerenciados pela administração pública municipal.
- Aquisição no mercado (compra): aquisição junto a distribuidores, atacadistas ou via atas de registro de preços.
- Recebimento por doação: parcerias com empresas, associações ou programas federais/estaduais.

### Comparativo



- Execução direta é inviável, pois o município não possui estrutura, nem autorização legal para produzir alimentos em escala.
- Doações podem complementar, mas não garantem regularidade e quantidade necessária para o atendimento universal da população.
- Aquisição no mercado é solução consolidada, garante controle de qualidade, regularidade e planejamento do abastecimento.

## Conclusão

Opta-se pela aquisição no mercado, como solução mais viável, segura e aderente às normas sanitárias e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## 6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- Inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21

| TEM | DESCRIÇÃO  | UN. | QUANT. | QUANT. EST. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|-----|--|-----|--------|-------------|----------------|-------------|
| 1   | ACELGA TIPO EXTRA<br>Deverá ser de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física/mecânica e livre de enfermidade, insetos e sujidades. As folhas não poderão estar manchadas, murchas ou com evidências de podridão. Peso médio da unidade de 800 a 1000g.  | KG  | 6.000  | 900         | Sigiloso       | Sigiloso    |
| 2   | ALFACE CRESPA TIPO EXTRA<br>Folha crespa, coloração verde, grau de crocância médio, com peso em torno de 250 a 400g. Não podem conter os seguintes defeitos: manchas de podridão, estarem com as folhas murchas e com evidências de virose. Isento de insetos e sujidades.   | KG  | 6.000  | 900         | Sigiloso       | Sigiloso    |
| 3   | BRÓCOLIS COMUM<br>Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição, de apresentação e de boa qualidade   | KG  | 1.500  | 225         | Sigiloso       | Sigiloso    |
| 4   | CHICÓRIA<br>Coloração verde-clara, com o centro verde amarelado e peso aproximado de 300g. Não serão aceitos produtos com evidências de podridão, com as folhas amareladas e/ou murchas.   | KG  | 1.000  | 150         | Sigiloso       | Sigiloso    |
| 5   | COUVE FLOR<br>De boa qualidade, fresca, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, bem desenvolvidas, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação e coloração uniforme, sem manchas de fungos. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG  | 1.000  | 150         | Sigiloso       | Sigiloso    |

|    |   |    |        |      |          |          |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|
| 6  | <p><b>COUVE MANTEIGA</b><br/> Formato do limbo orbicular e assimétrico, coloração do limbo verde-clara, coloração do pecíolo verde, coloração da nervura branco esverdeada. Peso maior que 350g. Não serão aceitas couves com folhas amareladas e murchas.</p>  | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 7  | <p><b>ESPINAFRE</b><br/> Características técnicas: de primeira qualidade, constituídos de folhas na cor verde escuras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos.</p>  | KG | 800    | 120  | Sigiloso | Sigiloso |
| 8  | <p><b>REPOLHO VERDE</b><br/> Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>                 | KG | 12.000 | 1800 | Sigiloso | Sigiloso |
| 9  | <p><b>RÚCULA</b><br/> Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p> | KG | 1.000  | 150  | Sigiloso | Sigiloso |
| 10 | <p><b>ABÓBORA CABOTIAN</b><br/> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.</p>                  | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 11 | <p><b>ABÓBORA MADURA</b><br/> Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>  | KG | 3.000  | 450  | Sigiloso | Sigiloso |

|    |   |    |        |      |          |          |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|
| 12 | <b>ABOBRINHA BRASILEIRA</b><br>Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. | KG | 10.000 | 1500 | Sigiloso | Sigiloso |
| 13 | <b>ALHO BRASILEIRO</b><br>1ª qualidade, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e larvas   | KG | 5.000  | 750  | Sigiloso | Sigiloso |
| 14 | <b>BATATA BAROA</b><br>Mandioquinha extra AAA, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.  | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 15 | <b>BATATA DOCE AMARELA</b><br>Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.  | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 16 | <b>BATATA INGLESA</b><br>Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.  | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 17 | <b>BETERRABA SEM FOLHAS</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.            | KG | 8.000  | 1200 | Sigiloso | Sigiloso |
| 18 | <b>CARÁ</b><br>De primeira qualidade, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | KG | 1.500  | 225  | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 19 | <b>CEBOLA AMARELA</b><br>Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 22.000 | 3300 | Sigiloso | Sigiloso |
| 20 | <b>CENOURA</b><br>Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 15.000 | 2250 | Sigiloso | Sigiloso |
| 21 | <b>CHUCHU</b><br>Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 10.000 | 1500 | Sigiloso | Sigiloso |
| 22 | <b>INHAME</b><br>Inhame de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 2.500  | 375  | Sigiloso | Sigiloso |
| 23 | <b>MANDIOCA BRANCA</b><br>Deverá ser de colheita recente, estar suficientemente desenvolvida com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie, não deverá estar danificada, que afete a aparência. Deverá estar livre de enfermidades, isenta de umidade externa anormal ou qualquer odor ou sabor estranhos. A polpa deverá estar intacta e limpa, com ausência total de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 24 | <b>PEPINO CAIPIRA</b><br>Limpos, de boa qualidade, sem defeitos; aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.  | KG | 8.000  | 1200 | Sigiloso | Sigiloso |
| 25 | <b>PIMENTÃO VERDE</b><br>De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.  | KG | 1.200  | 180  | Sigiloso | Sigiloso |
| 26 | <b>TOMATE</b><br>tomate tipo salada tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.   | KG | 22.000 | 3300 | Sigiloso | Sigiloso |

|    |   |    |        |      |          |          |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|
| 27 | <p><b>VAGEM MACARRÃO</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>  | KG | 1.500  | 225  | Sigiloso | Sigiloso |
| 28 | <p><b>ABACAXI PÉROLA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.</p> | KG | 30.000 | 4500 | Sigiloso | Sigiloso |
| 29 | <p><b>BANANA NANICA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>                      | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 30 | <p><b>BANANA PRATA</b><br/>De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>   | KG | 60.000 | 9000 | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 31 | <p><b>GOIABA VERMELHA</b><br/>Fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>   | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 32 | <p><b>LARANJA LIMA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 33 | <p><b>LARANJA PÊRA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 | Sigiloso | Sigiloso |
| 34 | <p><b>LIMÃO TAHITI</b><br/>De boa qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e intacta.</p>   | KG | 3.000  | 450  | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 35 | <b>MAÇÃ FUJI</b><br>De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e coloração vermelha, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionada em caixa de próprias. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência e qualidade.  | KG | 35.000 | 5250 | Sigiloso | Sigiloso |
| 36 | <b>MAMÃO FORMOSA</b><br>Tipo formosa de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas próprias.  | KG | 35.000 | 5250 | Sigiloso | Sigiloso |
| 37 | <b>MANGA PALMER</b><br>Características técnicas: tipo Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.   | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 38 | <b>MARACUJÁ AZEDO</b><br>Fruto maduro, casca lisa ou levemente enrugada, livre de rachaduras.  | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 39 | <b>MELANCIA REDONDA</b><br>Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 45.000 | 6750 | Sigiloso | Sigiloso |

|    |  |    |        |      |          |          |
|----|--|----|--------|------|----------|----------|
| 40 | <b>MELÃO COMUM</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 15.000 | 2250 | Sigiloso | Sigiloso |
| 41 | <b>PÊRA WILLIAMS</b><br>Pêra fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | KG | 6.000  | 900  | Sigiloso | Sigiloso |
| 42 | <b>TANGERINA MORCOTE</b><br>Tangerina tipo morcote “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.   | KG | 4.000  | 600  | Sigiloso | Sigiloso |
| 43 | <b>TANGERINA PONKAN</b><br>Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.  | KG | 5.000  | 750  | Sigiloso | Sigiloso |
| 44 | <b>UVA RUBI</b><br>Uva de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio.  | KG | 2.000  | 300  | Sigiloso | Sigiloso |
| 45 | <b>SALSA</b><br>Salsa in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando folhas viçosas, firmes, de coloração verde intenso, com odor e sabor característicos da variedade.   | KG | 1500   | 225  | Sigiloso | Sigiloso |
| 46 | <b>CEBOLINHA</b><br>Cebolinha in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada (conforme práticas de manipulação), apresentando cor verde viva, firme, intacta e bem desenvolvida.  | KG | 1500   | 225  | Sigiloso | Sigiloso |



|    |   |    |        |      |          |          |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|
| 47 | OVO BRANCO DE GALINHA<br>Classe A, brancos, com identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. | DZ | 35.000 | 5250 | Sigiloso | Sigiloso |
|----|---|----|--------|------|----------|----------|

## DO SIGILOSO DO ORÇAMENTO

Em atenção ao disposto no art. 24, da Lei n. 14.133/2021, a Administração elaborou o orçamento estimado da contratação com base em levantamento de mercado, o qual permanecerá sob regime de sigilo até a conclusão do certame, resguardado no processo administrativo.

A manutenção do sigilo do valor estimado tem por finalidade resguardar a competitividade entre os licitantes e assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, evitando a formação artificial de preços ou combinações indevidas no mercado.

O orçamento somente será divulgado em momento posterior, na forma da lei, de modo a preservar a lisura do procedimento e o interesse público, em conformidade com a legislação vigente e com os entendimentos firmados pelos Tribunais de Contas.

## 7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

-Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

A solução escolhida consiste na aquisição de gêneros alimentícios junto a distribuidores e/ou fabricantes devidamente habilitados, visando o abastecimento das Unidades Escolares para posterior distribuição às unidades escolares da rede municipal de ensino.

A contratação abrangerá o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando as diretrizes da Lei nº 11.947/2009, as resoluções do FNDE e demais normas sanitárias vigentes, bem como as especificações técnicas definidas no Termo de Referência.

Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade, condições de armazenamento, rotulagem, validade mínima compatível com o consumo estimado, registro nos órgãos competentes quando aplicável, além de estarem em conformidade com as normas da vigilância sanitária.

As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares municipais e assegurando a regularidade da oferta da alimentação escolar aos alunos.

## 8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Considerando a natureza do objeto e visando maior eficiência, competitividade e economicidade, opta-se pelo parcelamento do objeto em lotes distintos, sempre que tecnicamente viável e juridicamente possível.

O parcelamento busca assegurar a ampliação da competitividade, possibilitar a participação de micro e pequenas empresas, facilitar o gerenciamento contratual e permitir que cada lote seja atendido por fornecedor com maior especialização.

A decisão observa o disposto no art. 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que impõe a análise prévia sobre a possibilidade de parcelamento, desde que não comprometa a economia de escala, a eficiência da execução ou gere inviabilidade técnica.

## **9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

-Inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Com a contratação, pretende-se assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares da rede municipal de ensino, garantindo a regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O resultado esperado é a oferta ininterrupta de alimentação escolar adequada, balanceada e em conformidade com as diretrizes nutricionais estabelecidas, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos alunos, para a melhoria do rendimento escolar e para a permanência dos estudantes na escola.

Busca-se, ainda, evitar desabastecimentos, desperdícios e improvisações no cardápio escolar, fortalecendo o planejamento nutricional, a organização logística e o controle de estoque, com uso eficiente dos recursos públicos.

### **Como reflexos diretos da contratação, projeta-se:**

- Redução de interrupções no fornecimento da merenda escolar;
- Cumprimento integral do cardápio elaborado pela equipe de nutrição;
- Melhoria dos indicadores de frequência e permanência escolar;
- Atendimento às exigências do PNAE e às normas sanitárias vigentes;
- Maior previsibilidade na gestão de estoques e no planejamento das entregas.

A contratação, portanto, visa garantir a efetividade da política pública de alimentação escolar, assegurando o direito à alimentação adequada aos alunos da rede municipal de ensino.

## **10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

- Inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Antes da deflagração do procedimento licitatório, deverão ser adotadas as providências preliminares necessárias à adequada instrução processual, garantindo o cumprimento da legislação aplicável e a consistência do planejamento. Entre elas, destacam-se:

- Documento de Formalização da Demanda (DFD) e do Elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP);
- Compatibilidade da contratação com o PPA, LDO e LOA, em atendimento ao art. 11 da Lei nº 14.133/2021;
- Definição do valor estimado com base em levantamento de mercado;
- Elaboração do Termo de Referência;
- Emissão de parecer jurídico e manifestação da área técnica, quando cabível;
- Indicação do fiscal e gestor do contrato, conforme art. 117 da Lei nº 14.133/2021;
- Obtenção de licenças, autorizações e registros necessários (quando aplicável ao objeto).

Essas medidas asseguram que a contratação esteja devidamente planejada, fundamentada e alinhada aos princípios da eficiência, da transparência e do interesse público.

## **11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

- Inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Para a adequada execução da contratação de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, foram identificadas contratações e providências correlatas e interdependentes, cuja análise é necessária para assegurar a continuidade do fornecimento, a eficiência da execução contratual e a mitigação de riscos de desabastecimento.

### **As contratações foram classificadas em:**

- (i) prévias;
- (ii) concomitantes;
- (iii) subsequentes/operacionais.

#### **(i) Correlatas Prévias**

São medidas indispensáveis à adequada preparação da contratação:

- Elaboração e validação do cardápio escolar pelo(a) nutricionista responsável, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Levantamento atualizado do número de alunos matriculados por modalidade de ensino e período de atendimento;
- Estimativa anual de consumo de gêneros alimentícios;
- Verificação das condições estruturais de armazenamento (almoxarifado central e unidades escolares);
- Regularidade sanitária dos locais de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Planejamento do cumprimento do percentual mínimo de aquisição da agricultura familiar, conforme legislação do PNAE.

Tais providências são condicionantes para definição quantitativa e qualitativa adequada do objeto.

#### **(ii) Correlatas Concomitantes**

- São contratações ou medidas que podem ocorrer paralelamente à execução do objeto principal;
- Sistema de controle de estoque e distribuição de gêneros alimentícios, quando não houver ferramenta institucional já implantada;
- Serviço de transporte e logística, caso não esteja incluído no fornecimento;
- Capacitação das merendeiras quanto às boas práticas de manipulação de alimentos;
- Acompanhamento e fiscalização nutricional da execução do cardápio.

A análise técnica indica que, por se tratarem de mercados distintos e especializados, eventual contratação de sistema informatizado ou serviços estruturais deverá ocorrer em procedimento próprio, salvo se demonstrada vantajosidade na contratação integrada.

#### **(iii) Subsequentes / Operacionais**

- Relacionam-se à manutenção do resultado pretendido;
- Controle permanente de validade e reposição de estoque;
- Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de refrigeração;
- Adoção de medidas contingenciais em caso de risco de desabastecimento.
- Decisão quanto ao Tratamento das Contratações

Nos termos do art. 40, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a análise técnica indica que:

O fornecimento de gêneros alimentícios deverá constituir objeto específico, podendo ser organizado por lotes conforme natureza dos produtos, visando ampliar a competitividade;

Eventuais contratações de sistema de gestão ou serviços estruturais deverão ocorrer em procedimentos distintos, por envolverem mercados diversos e especialização técnica própria;

Obrigações relacionadas ao transporte e substituição de produtos poderão ser mantidas no mesmo instrumento contratual, quando economicamente vantajoso e operacionalmente mais eficiente.

### **Gestão de Interfaces e Mitigação de Riscos**

Será elaborada matriz de responsabilidades definindo atribuições da Administração e da(s) contratada(s), bem como:

Cronograma de entregas;

Procedimentos para substituição de produtos em desconformidade;

Plano de contingência para risco de ruptura de estoque;

Definição clara dos fluxos de comunicação entre unidades escolares, almoxarifado central e fornecedores.

## **12 - IMPACTOS AMBIENTAIS**

-Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

A contratação de gêneros alimentícios destinados à execução da alimentação escolar da rede municipal de ensino deverá observar os princípios do desenvolvimento sustentável, promovendo práticas que minimizem impactos ambientais ao longo do ciclo de aquisição, transporte, armazenamento e consumo dos produtos.

Considerando a natureza do objeto, identificam-se os seguintes potenciais impactos ambientais:

### **Impactos Ambientais Potenciais**

Geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens plásticas, papelão e demais materiais acondicionantes;

Produção de resíduos orgânicos decorrentes do preparo e consumo da merenda escolar;

Desperdício de alimentos em razão de armazenamento inadequado ou planejamento insuficiente;

Consumo de energia elétrica para conservação de alimentos perecíveis (refrigerados e congelados);

Impactos ambientais associados ao transporte e logística de distribuição dos gêneros alimentícios.

### **Medidas de Mitigação e Sustentabilidade**

Para reduzir os impactos identificados, serão adotadas as seguintes medidas:

Planejamento adequado das quantidades a serem contratadas, com base no número de alunos, calendário letivo e cardápio elaborado pelo(a) nutricionista responsável, evitando desperdícios;

Preferência, quando viável, por produtos com embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental;

Exigência de cumprimento da legislação ambiental vigente por parte dos fornecedores;

Incentivo à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, contribuindo para o desenvolvimento sustentável local e redução de impactos logísticos;

Orientação às unidades escolares quanto à correta segregação e destinação de resíduos recicláveis e orgânicos;

Monitoramento do armazenamento e controle de validade para prevenção de perdas.

### **Conclusão**

A adoção das medidas descritas assegura que a contratação atenda à necessidade pública de fornecimento regular da alimentação escolar, incorporando critérios de sustentabilidade ambiental, racionalização do consumo e redução de desperdícios, em conformidade com a legislação vigente.

### **13 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

-Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

Essa equipe de planejamento declara viável esta contratação com base no Estudo Técnico Preliminar consoante o art. 18, §1º, XIII da Lei n. 14.133/2021.

A disponibilidade orçamentária para a presente despesa será através do Programa “Alimentação Escolar de Qualidade”, na natureza 3.3.90.30.00 – Material de Consumo das Fichas 265, 266, 267 e 1050.

### **ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. \_\_\_\_/\_\_\_\_**

#### **OBJETO:**

|   |
|---|
| <b>Razão Social do Licitante:</b>                   |
| <b>CNPJ/CPF:</b>                                    |
| <b>Endereço Completo:</b>                           |
| <b>Email:</b>                                       |
| <b>Telefone:</b>                                    |
| <b>Representante Legal que assinará o contrato:</b> |
| <b>Telefone:</b>                                    |
| <b>Email:</b>                                       |
| <b>CPF:</b>   |
| <b>Cargo:</b>                                       |

| ITEM | DESCRIÇÃO   | UN. | QUANT. | QUANT. EST. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---|-----|--------|-------------|----------------|-------------|
| 1    | <b>ACELGA TIPO EXTRA</b><br>Deverá ser de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física/mecânica e livre de enfermidade, insetos e sujidades. As folhas não poderão estar manchadas, murchas ou com evidências de podridão. Peso médio da unidade de 800 a 1000g.  | KG  | 6.000  | 900         |                |             |
| 2    | <b>ALFACE CRESPA TIPO EXTRA</b><br>Folha crespa, coloração verde, grau de crocância médio, com peso em torno de 250 a 400g. Não podem conter os seguintes defeitos: manchas de podridão, estarem com as folhas murchas e com evidências de virose. Isento de insetos e sujidades.   | KG  | 6.000  | 900         |                |             |
| 3    | <b>BRÓCOLIS COMUM</b><br>Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição, de apresentação e de boa qualidade   | KG  | 1.500  | 225         |                |             |
| 4    | <b>CHICÓRIA</b><br>Coloração verde-clara, com o centro verde amarelada e peso aproximado de 300g. Não serão aceitos produtos com evidências de podridão, com as folhas amareladas e/ou murchas.   | KG  | 1.000  | 150         |                |             |
| 5    | <b>COUVE FLOR</b><br>De boa qualidade, fresca, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, bem desenvolvidas, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação e coloração uniforme, sem manchas de fungos. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG  | 1.000  | 150         |                |             |
| 6    | <b>COUVE MANTEIGA</b><br>Formato do limbo orbicular e assimétrico, coloração do limbo verde-clara, coloração do pecíolo verde, coloração da nervura branco esverdeada. Peso maior que 350g. Não serão aceitas couves com folhas amareladas e murchas.   | KG  | 2.000  | 300         |                |             |
| 7    | <b>ESPINAFRE</b><br>Características técnicas: de primeira qualidade, constituídos de folhas na cor verde escuras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos.   | KG  | 800    | 120         |                |             |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 8  | <b>REPOLHO VERDE</b><br>Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.                       | KG | 12.000 | 1800 |  |  |
| 9  | <b>RÚCULA</b><br>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.       | KG | 1.000  | 150  |  |  |
| 10 | <b>ABÓBORA CABOTIAN</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.                         | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 11 | <b>ABÓBORA MADURA</b><br>Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.  | KG | 3.000  | 450  |  |  |
| 12 | <b>ABOBRINHA BRASILEIRA</b><br>Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. | KG | 10.000 | 1500 |  |  |
| 13 | <b>ALHO BRASILEIRO</b><br>1º qualidade, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e larvas  | KG | 5.000  | 750  |  |  |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 14 | <b>BATATA BAROA</b><br>Mandioquinha extra AAA, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 15 | <b>BATATA DOCE AMARELA</b><br>Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.   | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 16 | <b>BATATA INGLESA</b><br>Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 17 | <b>BETERRABA SEM FOLHAS</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres. | KG | 8.000  | 1200 |  |  |
| 18 | <b>CARÁ</b><br>De primeira qualidade, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.   | KG | 1.500  | 225  |  |  |
| 19 | <b>CEBOLA AMARELA</b><br>Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 22.000 | 3300 |  |  |
| 20 | <b>CENOURA</b><br>Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 15.000 | 2250 |  |  |
| 21 | <b>CHUCHU</b><br>Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 10.000 | 1500 |  |  |



|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 22 | <b>INHAME</b><br>Inhame de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 2.500  | 375  |  |  |
| 23 | <b>MANDIOCA BRANCA</b><br>Deverá ser de colheita recente, estar suficientemente desenvolvida com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie, não deverá estar danificada, que afete a aparência. Deverá estar livre de enfermidades, isenta de umidade externa anormal ou qualquer odor ou sabor estranhos. A polpa deverá estar intacta e limpa, com ausência total de sujidades, parasitas e larvas.   | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 24 | <b>PEPINO CAIPIRA</b><br>Limpos, de boa qualidade, sem defeitos; aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.  | KG | 8.000  | 1200 |  |  |
| 25 | <b>PIMENTÃO VERDE</b><br>De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.  | KG | 1.200  | 180  |  |  |
| 26 | <b>TOMATE</b><br>tomate tipo salada tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.   | KG | 22.000 | 3300 |  |  |
| 27 | <b>VAGEM MACARRÃO</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. | KG | 1.500  | 225  |  |  |

|    |   |    |        |      |  |  |
|----|---|----|--------|------|--|--|
| 28 | <p><b>ABACAXI PÉROLA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.</p> | KG | 30.000 | 4500 |  |  |
| 29 | <p><b>BANANA NANICA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>                      | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 30 | <p><b>BANANA PRATA</b><br/>De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>   | KG | 60.000 | 9000 |  |  |
| 31 | <p><b>GOIABA VERMELHA</b><br/>Fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>  | KG | 4.000  | 600  |  |  |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 32 | <p><b>LARANJA LIMA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 33 | <p><b>LARANJA PÊRA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 34 | <p><b>LIMÃO TAHITI</b><br/>De boa qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e intacta.</p>   | KG | 3.000  | 450  |  |  |
| 35 | <p><b>MAÇÃ FUJI</b><br/>De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e coloração vermelha, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionada em caixa de próprias. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência e qualidade.</p>  | KG | 35.000 | 5250 |  |  |

|    |   |    |        |      |  |  |
|----|---|----|--------|------|--|--|
| 36 | <b>MAMÃO FORMOSA</b><br>Tipo formosa de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas próprias.   | KG | 35.000 | 5250 |  |  |
| 37 | <b>MANGA PALMER</b><br>Características técnicas: tipo Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.  | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 38 | <b>MARACUJÁ AZEDO</b><br>Fruto maduro, casca lisa ou levemente enrugada, livre de rachaduras.   | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 39 | <b>MELANCIA REDONDA</b><br>Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 45.000 | 6750 |  |  |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 40 | <p><b>MELÃO COMUM</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p> | KG | 15.000 | 2250 |  |  |
| 41 | <p><b>PÊRA WILLIAMS</b><br/>Pêra fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>  | KG | 6.000  | 900  |  |  |
| 42 | <p><b>TANGERINA MORCOTE</b><br/>Tangerina tipo morcote “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.</p>   | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 43 | <p><b>TANGERINA PONKAN</b><br/>Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.</p>  | KG | 5.000  | 750  |  |  |
| 44 | <p><b>UVA RUBI</b><br/>Uva de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio.</p>  | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 45 | <p><b>SALSA</b><br/>Salsa in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando folhas viçosas, firmes, de coloração verde intenso, com odor e sabor característicos da variedade.</p>   | KG | 1500   | 225  |  |  |
| 46 | <p><b>CEBOLINHA</b><br/>Cebolinha in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada (conforme práticas de manipulação), apresentando cor verde viva, firme, intacta e bem desenvolvida.</p>  | KG | 1500   | 225  |  |  |

|    |   |    |        |      |  |  |
|----|---|----|--------|------|--|--|
| 47 | OVO BRANCO DE GALINHA<br>Classe A, brancos, com identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. | DZ | 35.000 | 5250 |  |  |
|----|---|----|--------|------|--|--|

DECLARAMOS que os preços incluem todos os custos diretos e indiretos, encargos tributários, transportes, encargos trabalhistas, dentre outros.

Finalmente, declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus Anexos.

Para efetivação de pagamentos devidos em decorrência deste certame licitatório, informar Banco: (preferencialmente oficial), Agência: n.º \_\_\_\_\_ e Conta Corrente: n.º \_\_\_\_\_

Indicar nome completo, RG, CPF/MF e endereço de pessoa que assinará eventual avença decorrente desse certame:

- Assina pela empresa: \_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_, CPF/MF \_\_\_\_\_  
Endereço \_\_\_\_\_

Esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias, contadas a partir da presente data.

Prazo de Entrega: Conforme Edital

Condições de Pagamento: Conforme Edital

Cidade, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal  
Assinatura com certificado digital ICP-Brasil

### ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

## DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

A signatária, para fins de participação no Pregão Eletrônico n. \_\_\_\_/\_\_\_\_ declara:

Atende as condições estabelecidas no edital e inexistem fatos supervenientes impeditivos da habilitação, sob pena de responder pela veracidade das informações prestadas, na forma da Lei.

Não está impedida de licitar ou de contratar com a Administração Pública Municipal nos Termos do artigo 156 da Lei 14133/2021, nos incisos III e IV, §4º, §7º.

Declara ainda a veracidade da assinatura, que, em caso de declaração falsa, ficará sujeito às sanções administrativas, civis e penais aplicáveis, nos moldes da Lei n. 13.726/2018.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos a presente.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal

Assinatura com certificado digital ICP-Brasil

## ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO MENOR E RESERVA DE CARGOS

### DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO MENOR E RESERVA DE CARGOS

A signatária, para fins de participação no Pregão Eletrônico n. \_\_\_\_/\_\_\_\_ declara:

Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos nos termos do disposto no inciso VI do art.68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999. Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz

Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas

Declara ainda a veracidade da assinatura, que, em caso de declaração falsa, ficará sujeito às sanções administrativas, civis e penais aplicáveis, nos moldes da Lei n. 13.726/2018.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos a presente.

Cidade, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Nome e assinatura do representante legal  
Assinatura com certificado digital ICP-Brasil

## **ANEXO V - DEMAIS DECLARAÇÕES**

A signatária, para fins de participação no Pregão Eletrônico n. \_\_\_\_/\_\_\_\_ declara:

Que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para fins estabelecidos no parágrafo único do Artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

- Sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- Não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa no Município de Mogi Mirim que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico.

Declara ainda a veracidade da assinatura, que, em caso de declaração falsa, ficará sujeito às sanções administrativas, civis e penais aplicáveis, nos moldes da Lei n. 13.726/2018.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos a presente.

Cidade, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Nome e assinatura do representante legal  
Assinatura com certificado digital ICP-Brasil



## **ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ARTIGO 4º DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021**

A signatária, para fins de participação no Pregão Eletrônico n. \_\_\_\_/\_\_\_\_ declara, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas aplicáveis, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ Nº \_\_\_\_\_ é micro empresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, e que, a obtenção de benefícios nos termos do artigo 4º da Lei Federal nº14.133/2021 fica limitada às micro empresas e às empresas de pequeno porte que, no ano calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1(um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos em lei.

Declara ainda a veracidade da assinatura, que, em caso de declaração falsa, ficará sujeito às sanções administrativas, civis e penais aplicáveis, nos moldes da Lei n. 13.726/2018.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos a presente.

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal  
Assinatura com certificado digital ICP-Brasil

## **ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

### **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS  
AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA USO  
NAS UNIDADES ESCOLARES VINCULADAS À  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MOGI  
MIRIM/SP**

Por este instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE MOGI MIRIM**, Pessoa Jurídica, com sede administrativa nesta cidade de Mogi Mirim, Estado de São Paulo, à Rua Dr. José Alves nº 129, Centro, inscrita no CNPJ/MF sob nº 45.332.095/0001-89, neste ato representado pelo (a) Secretário (a) de [NOME DA PASTA] , [NOME DO SECRETÁRIO/A] , nomeado pela Portaria n. [NÚMERO DA PORTARIA DE NOMEAÇÃO], portador da matrícula funcional n. [NÚMERO DO RE], de ora em diante designada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado a empresa [RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA] inscrita no CNPJ sob o n.º [NÚMERO DO CNPJ], sediada na cidade de [CIDADE] ([SIGLA ESTADO]) , à [ENDEREÇO COMPLETO, TELEFONE, EMAIL] , neste ato devida e regularmente representada nos termos do (a) [VERIFICAR SE TRATA-SE DE ALTERAÇÃO CONTRATUAL, CONTRATO OU PROCURAÇÃO] por [NOME DO SÓCIO OU PROCURADOR], de ora em diante designada simplesmente CONTRATADA e, de conformidade com os elementos constantes do processo de Licitação sob modalidade de PREGÃO na forma ELETRÔNICA, n. \_\_\_\_/\_\_\_\_, nos termos da Lei Federal n. 14.133, de 01 de abril de 2021, do [Decreto Municipal n. 9.306, de 11 de junho de 2024/ e SE DISPENSA OU INEX: 9.305, de 11 de junho de 2024], e demais legislações aplicáveis, na forma legalmente representada, ficou ajustado e acertado a assinatura do presente termo, mediante as cláusulas e condições abaixo pactuadas, a saber:

1. DO OBJETO

1.1 O FORNECEDOR na qualidade de vencedor do processo licitatório objeto do Pregão Eletrônico n. \_\_\_\_/\_\_\_\_, e seus anexos, obrigou-se a futuros e eventuais fornecimentos de hortifrutigranjeiros para uso nas unidades escolares vinculadas à Secretaria de Educação do município de Mogi Mirim/SP, conforme especificações constantes no Anexo I - Termo de referência.

| ITEM | DESCRIÇÃO   | UN. | QUANT. | QUANT. EST. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---|-----|--------|-------------|----------------|-------------|
| 1    | ACELGA TIPO EXTRA<br>Deverá ser de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física/mecânica e livre de enfermidade, insetos e sujidades. As folhas não poderão estar manchadas, murchas ou com evidências de podridão. Peso médio da unidade de 800 a 1000g. | KG  | 6.000  | 900         |                |             |
| 2    | ALFACE CRESPA TIPO EXTRA<br>Folha crespa, coloração verde, grau de crocância médio, com peso em torno de 250 a 400g. Não podem conter os seguintes defeitos: manchas de podridão, estarem com as folhas murchas e com evidências de virose. Isento de insetos e sujidades.        | KG  | 6.000  | 900         |                |             |
| 3    | BRÓCOLIS COMUM<br>Unidades de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição, de apresentação e de boa qualidade  | KG  | 1.500  | 225         |                |             |
| 4    | CHICÓRIA<br>Coloração verde-clara, com o centro verde amarelada e peso aproximado de 300g. Não serão aceitos produtos com evidências de podridão, com as folhas amareladas e/ou murchas.  | KG  | 1.000  | 150         |                |             |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 5  | <p><b>COUVE FLOR</b><br/>De boa qualidade, fresca, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, bem desenvolvidas, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação e coloração uniforme, sem manchas de fungos. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>              | KG | 1.000  | 150  |  |  |
| 6  | <p><b>COUVE MANTEIGA</b><br/>Formato do limbo orbicular e assimétrico, coloração do limbo verde-clara, coloração do pecíolo verde, coloração da nervura branco esverdeada. Peso maior que 350g. Não serão aceitas couves com folhas amareladas e murchas.</p>  | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 7  | <p><b>ESPINAFRE</b><br/>Características técnicas: de primeira qualidade, constituídos de folhas na cor verde escuras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios. Não conter matéria terrosa, sendo livre de insetos, e fungos.</p>  | KG | 800    | 120  |  |  |
| 8  | <p><b>REPOLHO VERDE</b><br/>Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p>                 | KG | 12.000 | 1800 |  |  |
| 9  | <p><b>RÚCULA</b><br/>Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.</p> | KG | 1.000  | 150  |  |  |
| 10 | <p><b>ABÓBORA CABOTIAN</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.</p>                  | KG | 2.000  | 300  |  |  |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 11 | <b>ABÓBORA MADURA</b><br>Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.  | KG | 3.000  | 450  |  |  |
| 12 | <b>ABOBRINHA BRASILEIRA</b><br>Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. | KG | 10.000 | 1500 |  |  |
| 13 | <b>ALHO BRASILEIRO</b><br>1ª qualidade, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e larvas  | KG | 5.000  | 750  |  |  |
| 14 | <b>BATATA BAROA</b><br>Mandioquinha extra AAA, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 15 | <b>BATATA DOCE AMARELA</b><br>Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.   | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 16 | <b>BATATA INGLESA</b><br>Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 17 | <b>BETERRABA SEM FOLHAS</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.            | KG | 8.000  | 1200 |  |  |
| 18 | <b>CARÁ</b><br>De primeira qualidade, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, com polpa firme e intacta, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.   | KG | 1.500  | 225  |  |  |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 19 | <b>CEBOLA AMARELA</b><br>Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 22.000 | 3300 |  |  |
| 20 | <b>CENOURA</b><br>Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.   | KG | 15.000 | 2250 |  |  |
| 21 | <b>CHUCHU</b><br>Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 10.000 | 1500 |  |  |
| 22 | <b>INHAME</b><br>Inhame de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.   | KG | 2.500  | 375  |  |  |
| 23 | <b>MANDIOCA BRANCA</b><br>Deverá ser de colheita recente, estar suficientemente desenvolvida com o tamanho, aroma, sabor e cor próprio da espécie, não deverá estar danificada, que afete a aparência. Deverá estar livre de enfermidades, isenta de umidade externa anormal ou qualquer odor ou sabor estranhos. A polpa deverá estar intacta e limpa, com ausência total de sujidades, parasitas e larvas.   | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 24 | <b>PEPINO CAIPIRA</b><br>Limpos, de boa qualidade, sem defeitos; aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.  | KG | 8.000  | 1200 |  |  |
| 25 | <b>PIMENTÃO VERDE</b><br>De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.  | KG | 1.200  | 180  |  |  |
| 26 | <b>TOMATE</b><br>tomate tipo salada tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.   | KG | 22.000 | 3300 |  |  |
| 27 | <b>VAGEM MACARRÃO</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. | KG | 1.500  | 225  |  |  |

|    |   |    |        |      |  |  |
|----|---|----|--------|------|--|--|
| 28 | <p><b>ABACAXI PÉROLA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.</p> | KG | 30.000 | 4500 |  |  |
| 29 | <p><b>BANANA NANICA</b><br/>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>                      | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 30 | <p><b>BANANA PRATA</b><br/>De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>   | KG | 60.000 | 9000 |  |  |
| 31 | <p><b>GOIABA VERMELHA</b><br/>Fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>  | KG | 4.000  | 600  |  |  |

|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 32 | <p><b>LARANJA LIMA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 33 | <p><b>LARANJA PÊRA</b><br/>De boa qualidade, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA.</p> | KG | 25.000 | 3750 |  |  |
| 34 | <p><b>LIMÃO TAHITI</b><br/>De boa qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e intacta.</p>   | KG | 3.000  | 450  |  |  |
| 35 | <p><b>MAÇÃ FUJI</b><br/>De primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme e coloração vermelha, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionada em caixa de próprias. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência e qualidade.</p>  | KG | 35.000 | 5250 |  |  |
| 36 | <p><b>MAMÃO FORMOSA</b><br/>Tipo formosa de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas próprias.</p>  | KG | 35.000 | 5250 |  |  |

|    |   |    |        |      |  |  |
|----|---|----|--------|------|--|--|
| 37 | <b>MANGA PALMER</b><br>Características técnicas: tipo Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Entrega: conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades de Ensino e Entidades conveniadas.  | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 38 | <b>MARACUJÁ AZEDO</b><br>Fruto maduro, casca lisa ou levemente enrugada, livre de rachaduras.   | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 39 | <b>MELANCIA REDONDA</b><br>Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 45.000 | 6750 |  |  |
| 40 | <b>MELÃO COMUM</b><br>Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.                               | KG | 15.000 | 2250 |  |  |
| 41 | <b>PÊRA WILLIAMS</b><br>Pêra fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.   | KG | 6.000  | 900  |  |  |



|    |  |    |        |      |  |  |
|----|--|----|--------|------|--|--|
| 42 | <b>TANGERINA MORCOTE</b><br>Tangerina tipo morcote “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. | KG | 4.000  | 600  |  |  |
| 43 | <b>TANGERINA PONKAN</b><br>Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.    | KG | 5.000  | 750  |  |  |
| 44 | <b>UVA RUBI</b><br>Uva de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio.  | KG | 2.000  | 300  |  |  |
| 45 | <b>SALSA</b><br>Salsa in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada, apresentando folhas viçosas, firmes, de coloração verde intenso, com odor e sabor característicos da variedade.   | KG | 1500   | 225  |  |  |
| 46 | <b>CEBOLINHA</b><br>Cebolinha in natura, fresca, de primeira qualidade, higienizada (conforme práticas de manipulação), apresentando cor verde viva, firme, intacta e bem desenvolvida.  | KG | 1500   | 225  |  |  |
| 47 | <b>OVO BRANCO DE GALINHA</b><br>Classe A, brancos, com identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.   | DZ | 35.000 | 5250 |  |  |

1.2 Vinculam-se a presente contratação, independente de transcrição:

- O Termo de Referência;
- O Edital da Licitação;
- A Proposta do contratado;
- Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## 2. DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

As regras referente à adesão são as constantes do Decreto Municipal n. 9.306, de 11 de junho de 2024.

## 3. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

### 3.1 Condições de Entrega

3.1.1 O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Compra ou Nota de Empenho, em remessa única por solicitação.

3.1.2 Caso não seja possível a entrega no prazo, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias úteis de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

3.1.3 As entregas deverão ser realizadas nas unidades escolares abaixo:

| <b>UNIDADE ESCOLAR</b>   | <b>ENDEREÇO</b>  |
|--|--|
| APAE   | Av. Jacareí, 585 – Mirante – Tel.: 3862-3497   |
| Casa Criança   | Rua Marciliano, 159 – Centro – Tel.: 3862-3841   |
| CEMPI Alcides Hortêncio  | Rua Belizário Roman de Campos, 159 – Maria Beatriz – Tel.: 3804-9752                         |
| CEMPI Cely Abreu Sampaio<br>Amoedo Campos                                | Rua Antonio Donatti, 137 – Jd. Planalto – Tel.:3804-9751                                     |
| CEMPI Eugênio Morari   | Rua Domingos Santos, 125 – Aterrado – Tel.: 3804-9756  |
| CEMPI Fortunata Bertolazzo<br>Albano                                     | Rua Rio de Janeiro, 817 – Santa Cruz – Tel.: 3804-9754                                       |
| CEMPI Maria Aparecida Mariano<br>Todarelli                               | Rua Ewaldo Chabregas, 400 – Parque das Laranjeiras – Tel.: 3806-6368                         |
| CEMPI Maria Bueno de Amoedo<br>Campos                                    | Rua Francisco Dias Reis, 649 – Vila Dias – Tel.: 3804-9753                                   |
| CEMPI Maria de Lourdes Ferraz<br>Guimarães                               | Rua Erico Veríssimo, 565 – Linda Chaib – Tel.: 3805-3421                                     |
| CEMPI Maria Iolanda Posi Donatti   | Rua Romeu Albani, 64 – Parque Real – Tel.: 3804-1027   |
| CEMPI Maria José Brandão Bueno   | Avenida Luiz Pilla, 1298 – Martim Francisco – Tel.: 3805-1123                                |
| CEMPI Maria Róttoli Mansur   | Rua Estanislau Krol, 161 – Santa Clara – Tel.: 3806-6592                                     |
| CEMPI Michele Lucon  | Rua Sargento José Benedito dos Santos, 80 – SEHAC – Tel.: 3806-5415                          |
| CEMPI Pedagoga Géssia Cristina<br>Cruz Mazon                             | Rua Dr. Décio Queiroz Telles, 497 – Jd. Paulista – Tel.: 3806-3011                           |
| CEMPI Profª. Dirce Aparecida<br>Januário Lenhari                         | Rua José Mário Barros Milano, 500 – NIAS<br>Ver. Antonio Carlos Guarnieri – Tel.: 3804- 1538 |
| Centro de Convivência Infantil -<br>CCI                                  | Rua Francisco Parra Hernandez, 1111 – Jd. Silvânia – Tel.: 3862-2136                         |
| Centro Educacional Ernst Mahle   | Agrovila do Assentamento Estadual Vergel, s/nº – Horto Vergel                                |
| EMEB Dona Sinhazinha   | Rua Cientista Albert Sabin, 5 – Nova Mogi Tel.: 3862-1257                                    |
| EMEB Francisco Piccolomini   | Rua João Davoli, 217 – Santa Cruz – Tel.: 3862-5455  |
| EMEB Prefeito Adib Chaib   | Rua Sebastião Milano Sobrinho, 1413 – Jd. Planalto – Tel.: 3804-4618                         |
| EMEB Prof. Alfredo Bérغامo   | Rua Profª. Maria Luiza Costa Camargo, 105 – Jd. Europa – Tel.: 3862-1066                     |
| EMEB Prof. Bráulio José Valentim<br>Unidades I e II no mesmo<br>endereço | Av. Luís Pilla, 898 – Martim Francisco – Tel.: 3805-1168                                     |

|   |   |
|---|---|
| EMEB Prof. Dr. Geraldo Philomeno Unidades I e II no mesmo endereço  | Rua Stanislaw Kroll, s/nº – Jd. Bicentenário – Tel.: 3806-8800                            |
| EMEB Prof. Geraldo Alves Pinheiro                                   | Rua José Vaz de Camargo, s/nº – Linda Chaib – Tel.: 3804-2623                             |
| EMEB Prof. Humberto Brasi   | Rua Prof. Ferreira Lima, s/nº – Jd. Paulista – Tel.: 3805-2611                            |
| EMEB Prof. Jorge Bertolaso Stella Unidades I e II no mesmo endereço | Rua Luís Edne Bueno, s/nº – Parque do Estado II – Tel.: 3806-7551                         |
| EMEB Prof. Nelson Neves de Souza                                    | Rua Francisco Dias Reis, 735 – Vila Dias – Tel.: 3862-6999                                |
| EMEB Profª. Altair Rosa Corsi Costa                                 | Rua Gastone Lorenzetti, 500 – Parque da Imprensa – Tel.: 3862-9792                        |
| EMEB Profª. Ana Isabel da Costa Ferreira                            | Rua Sargento José Benedito dos Santos, s/nº – SEHAC – Tel.: 3806-8777                     |
| EMEB Profª. Cleusa Marilene Vieira de Mello                         | Rua Sete de Setembro, s/nº – Aterrado – Tel.: 3862-1202                                   |
| EMEB Profª. Edna Fávero Choqueta                                    | Unidade I – Rua Benedito Cunha Campos, 55 – Jd. Nazareth – Tel.: 3804-3279                |
|   | Unidade II – Rua Sebastião Euzébio de Oliveira, 380 - Jd. Nazareth – Tel.: 3806-1935      |
| EMEB Profª. Helena dos Santos Alves                                 | Rua Juvenal Toledo, 120 – Maria Beatriz – Tel.: 3862-5070                                 |
| EMEB Profª. Maria Helena Torezan Gomes                              | Rua Anselmo Pieri, s/nº – Parque Real – Tel.: 3862-0713                                   |
| EMEB Profª. Maria Nilsen Oliveira Leite                             | Rua dos Imigrantes, 113 – Tucura – Tel.: 3804-1716  |
| EMEB Profª. Regina Maria Tucci de Campos                            | Unidade I – Rua Rio de Janeiro, 861 – Santa Cruz – Tel.: 3804-1554                        |
|   | Unidade II – Rua Presidente Rodrigues Alves, 26 – Santa Cruz – Tel.: 3804-1554            |
| EMEB Vereadora Terezinha da Silva Oliveira                          | Rua Francisco Manera, 323 – Novacoop – Tel.: 3804-1001                                    |
| Lar Infantil Aninha   | Rua Basílio Zorzetto, 55 – Jardim Flamboyant – Tel.: 3862-1838                            |
| Instituto Incentivo à Criança e ao Adolescente - ICA                | Avenida Brasília, 350 - Nova Mogi - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3862-3794                      |
| Equipotência Entidade Filantrópica e Assistencial                   | Rua Nelson Vital do Prado, 108 - Jardim Helena - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3804-1598         |
| Associação Jesuíno Marcos Maguila                                   | Rua José Rezende da Mota, 895 - Parque das Laranjeiras - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3815-6090 |
| Educandário Nossa Senhora do Carmo                                  | Rua Marciliano, 120 - Centro - Mogi Mirim/SP<br>Tel.: 3862-0440                           |

3.1.3.1 Se no decorrer do ano novos pontos de entrega, que não constam no cronograma, forem instituídos, a empresa contratada deverá fazer a entrega sem custos adicionais.

### 3.1.4 PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA

#### Orientações Gerais

1. Observar na nota de empenho a Razão Social e o CNPJ para a emissão da Nota Fiscal;
2. Encaminhar cópia da ordem de compras junto à Nota Fiscal;
3. Constar na Nota Fiscal o número da nota de empenho e seus dados bancários (número do banco, agência e conta corrente);
4. Entrar em contato com o responsável para, se necessário, agendar a entrega para evitar o retorno do material;
5. O endereço de faturamento dos dados do Município é diferente dos endereços dos locais de entrega.
6. Contatos da Secretaria

Telefone: 19 3804.1348

E-mail: alimentacao@edu.mogimirim.sp.gov.br

Horário de Recebimento: 08h30 às 12h00 e 13h00 às 16h00

### 3.1.5 Condições do transporte

#### 3.1.5.1 Sobre as condições do transporte:

- Hortifrutigranjeiros devem ser transportados em veículo apropriado que não comprometa a sua utilização.
- Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser transportados em veículos apropriados, exclusivos ou devidamente adaptados para o transporte de alimentos, em perfeitas condições de higiene e conservação, de modo a não comprometer a qualidade, integridade e segurança sanitária dos produtos.
- Os veículos utilizados deverão estar limpos, livres de sujidades, odores, pragas ou quaisquer materiais que possam contaminar os alimentos, sendo vedado o transporte concomitante com substâncias ou produtos que possam oferecer risco de contaminação.
- Os produtos deverão ser acondicionados de forma adequada, utilizando-se embalagens íntegras, limpas e apropriadas ao tipo de alimento, garantindo proteção contra danos mecânicos, contaminação e deterioração.
- Quando aplicável, deverá ser assegurado o controle de temperatura e ventilação, conforme as características específicas de cada produto, de modo a preservar suas propriedades naturais, qualidade e condições de consumo
- A carga e descarga deverão ser realizadas de maneira higiênica, evitando contato direto com o solo ou superfícies contaminadas, preservando-se as condições sanitárias dos produtos até o momento da entrega.
- O fornecedor será integralmente responsável pelas condições de transporte e acondicionamento dos produtos até a sua entrega no local designado, respondendo por quaisquer danos, perdas ou prejuízos decorrentes de inadequações nesses procedimentos.
- O entregador e o motorista deverão estar com uniforme adequado e limpo.
- Todos os produtos serão descarregados pelos próprios entregadores e deverão ser depositados em local apropriado e destinado ao recebimento, conforme definição em cada ponto de entrega.

## 4. DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto da ata de registro de preços.

## 5. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84 da Lei n. 14.133 de 2021.

## **6. VALOR DO TERMO CONTRATUAL**

6.1 As partes estimam o valor do presente instrumento pela importância global de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

6.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## **7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

7.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

7.2 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei n. 14.133, de 2021;

7.3 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

## **8. DO REAJUSTE**

8.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 23/04/2026.

8.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida.

8.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

## **9. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO**

9.1 O requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro da ata de registro de preços deverá ser apresentado ao GERENCIADOR acompanhado de todos os subsídios necessários à sua análise.

9.2 O pedido deverá ser instruído pelo gestor com as justificativas pertinentes e os documentos que comprovem a procedência do pleito, a regularidade fiscal do FORNECEDOR, e sua manifestação acerca do deferimento, sob pena do seu liminar indeferimento.

9.3 Caberá ao gestor analisar, inclusive, se o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro não se encontra alocado nas cláusulas contratuais de alocação de riscos.

9.4 Os novos preços somente vigorarão a partir da celebração de termo aditivo à ata de registro de preços.

## **10. DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

10.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

10.2 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

10.3 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

10.4 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

10.5 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 13.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

## **11. DA VEDAÇÃO DE ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS**

11.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

## **12. DO PAGAMENTO**

### **12.1 Recebimento**

12.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

12.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.1.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e consequente aceitação mediante termo detalhado.

12.1.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

12.1.5 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

12.1.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

12.1.7 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

12.1.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **12.2 Liquidação**

12.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2.3 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

12.2.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

12.2.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.2.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

12.2.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.2.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

12.2.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **12.3 Prazo de pagamento**

12.3.1 O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias contados da finalização da liquidação da despesa, para contrato de obras e no 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente para os demais casos.

12.3.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

### **12.4 Forma de pagamento**

12.4.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.4.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

12.4.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



12.4.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

12.4.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **12.5 Cessão de crédito**

12.5.1 Não serão admitidas cessões de crédito não fiduciárias.

## **13. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

13.1 A ata de registro de preços será cancelada pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

13.3 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 13.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

13.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) Por razão de interesse público;
- b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

## **14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2 Serão aplicadas ao Contratante que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas 'b', 'c' e 'd' do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
  - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas 'e', 'f', 'g' e 'h' do subitem acima, bem como nas alíneas 'b', 'c' e 'd', que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
- Multa:
  - Moratória, para as infrações descritas no item 'd', de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias
  - Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
    - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
  - Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas 'e' a 'h' de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea 'c', de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, para a infração descrita acima na alínea 'b', de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea 'd', de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
  - Compensatória, para a infração descrita acima na alínea 'a', de 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

14.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

14.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

14.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

14.7 A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.9 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.10 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

14.11 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a natureza e a gravidade da infração cometida;
- as peculiaridades do caso concreto;
- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- os danos que dela provierem para o Contratante; e
- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.12 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

14.13 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

14.14 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

14.15 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14.16 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.17 Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros

contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **15. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

15.1 São obrigações do Contratante, além das previstas no termo de referência:

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- A Administração terá o prazo de 30 (trinta), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.
- Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **16. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

16.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas, além das previstas no termo de referência:

- Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a

descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

- Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

## 17. DA GARANTIA CONTRATUAL

17.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## 18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1 Os recursos necessários para fazer frente as despesas do presente contrato onerarão a (s) dotação (ões) orçamentária (s):

| Dotação | Programa de Trabalho | Código Orçamentário | Fonte de Recurso |
|---------|----------------------|---------------------|------------------|
|         |                      |                     |                  |

## 19. DA LGPD

19.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

19.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

19.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

19.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

19.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

19.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

19.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

19.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

19.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

19.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

19.11 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

19.12 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

19.13 Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

## **20. DOS CASOS OMISSOS**

20.1 Os casos omissos serão decididos pelo gerenciador, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## 21. DO FORO

21.1 Para dirimir as questões que porventura surgirem no cumprimento deste termo, e que não forem resolvidas administrativamente, será competente o foro da Comarca de Mogi Mirim (SP), com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

## 22. DAS COMUNICAÇÕES E DO GESTOR

22.1 O encaminhamento de cartas e documentos recíprocos referentes a esta ata de registro de preços, serão consideradas como efetuadas, se entregues através de protocolo aos destinatários abaixo:

**GERENCIADOR:**

**FORNECEDOR:**

De acordo com o Decreto 8436/2021, além da designação neste instrumento deverá ser expedida portaria, ficando a seu encargo o gerenciamento das comunicações e pedidos do material, verificação de prazo de entrega e vigência da ata de registro de preços, tramitação de notas fiscais junto a Secretaria de Finanças, bem como outros atos que se referem a este.

E assim por haverem acordado, declaram ambas as partes aceitas todas as disposições estabelecidas nas cláusulas da presente ata de registro de preços, bem como observar fielmente, para um só efeito.

## CADASTRO DO RESPONSÁVEL

### ÓRGÃO OU ENTIDADE

|                    |  |
|--------------------|--|
| Nome:              |  |
| Cargo:             |  |
| CPF:               |  |
| Período de gestão: |  |

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP,

conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme 'Declaração de Atualização Cadastral' ora anexada (s).

## **MUNICÍPIO DE MOGI MIRIM**

NOME DO SECRETÁRIO

PASTA

Responsável pelo preenchimento

### **CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**

#### **TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:**

**CONTRATADA:**

**CONTRATO Nº(DE ORIGEM):**

**OBJETO:**

**ADVOGADO(S): (\*)**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

#### **1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do 'Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP', nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme 'Declaração(ões) de Atualização Cadastral' anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.



**2. Damos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome:

Cargo:

CPF:

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA  
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome:

Cargo:

CPF:

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:****Pelo contratante:**

Nome:

Cargo:

CPF:

**Pela contratada:**

Nome:

Cargo:

CPF:

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome:

Cargo:

CPF:

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome:

Cargo:

CPF:

---

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: [PREGOEIRO/AGENTE DE CONTRATAÇÃO]

Nome:

Cargo:

CPF:

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Parecer Jurídico

Nome:

Cargo:

CPF:

---

(\*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*

## **DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL**

### **CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

Nº: CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro (amos), na qualidade de responsável (eis) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

**OU**

Declaro (amos), na qualidade de responsável (eis) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir

relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

**LOCAL e DATA:**

**RESPONSÁVEL:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)



Documento assinado eletronicamente por **Joselia E. L. Fuidio**, **Secretária**, em 28/04/2026, às 11:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.mogimirim.sp.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.mogimirim.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0457230** e o código CRC **1CD14F03**.